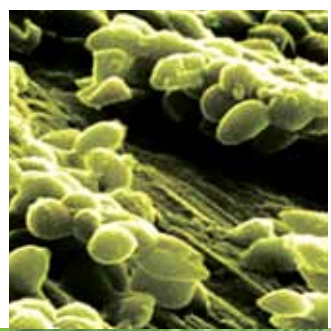
BROUWLAND

Bier

KATALOG

2012 - 2013



www.brouwland.com

Käse

Likör

Wein

Brouwland is

4000 ARTIKEL

BROUWLAND ist Europas höchstspezialisierter Lieferant für Winzer, Brauer und Likörhersteller, und zwar sowohl für den Hobbybereich als auch für die professionelle Anwendung. Vom kleinsten Gärspund bis zum automatischen Braukessel mit einem Fassungsvermögen von 2000 Litern: Bei Brouwland finden Sie alles. Aufgrund unseres wachsenden Sortiments und weil wir unsere Kunden noch besser und schneller bedienen möchten, haben wir unser Warenlager im Jahr 2012 um 2400 m² erweitert, so dass wir derzeit über eine Lagerfläche von 5400 m² verfügen und 95 % unserer Produkte direkt ab Lager liefern können. Größere Maschinen sind meist nur auf Bestellung lieferbar, wobei die Lieferzeiten – je nach Lieferant – zwischen zwei und acht Wochen betragen. Unser Kundendienst erteilt Ihnen gern weitere Informationen.

DISTRIBUTEURE in aller Welt

Mehr als 80 Ladenbesitzer in den Beneluxländern und viele Distributeure in aller Welt verkaufen unsere Produkte. Suchen Sie unter www.brouwland.com nach einem Distributeur in Ihrer Umgebung. Natürlich hat nicht jeder Ladenbesitzer bzw. Distributeur das komplette Sortiment auf Lager. Nehmen Sie mit Ihrem Distributeur bzw. Ladenbesitzer Kontakt auf, um zu erfahren, was er vorrätig hat. Möchten Sie selbst Distributeur werden? Dann schicken Sie Ihre Firmenangaben an unseren Großhandel und erkundigen Sie sich nach den Distributeur-Voraussetzungen.

500 m² AUSSTELLUNGSRAUM

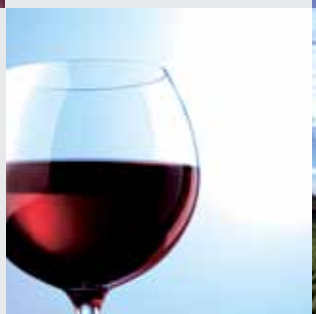
Im europaweit größten Ausstellun
er kann nahezu das gesamte W
Während der Öffnungszeiten (mo
sowie samstags von 9 bis 17 Uhr) st
Verkäufer zur Verfügung. Möchte
nen Ausflug kombinieren ? Auf un
der nahe gelegenen Hotels sowie
schen Attraktionen in der Umgebu

LIEFERUNGEN in alle Welt

Ob ein kleines Paket oder eine gr
nisiert Brouwland den Transport in
und versenden wir Sendungen w
den immer angerechnet. Wenn
Bestellung so schnell wie möglich

BROUWLAND PROFESSIONA

Unsere „Professional"-Abteilung ist
und Anlagen sowie von Grundst
gewerbliche Weingärtner, Mikrobr
spezialisiert. Wenn Sie eine technis
persönliches Angebot hätten, zög
zunehmen !



M

ngsraum für Winzer und Bierbrau-
arenangebot besichtigt werden.
ntags bis freitags von 9 bis 18 Uhr,
tehen Ihnen unsere fachkundigen
en Sie den Besuch mit einem klei-
serer Website finden Sie eine Liste
e Informationen zu einigen touristi-
ung.

oße Maschine, auf Wunsch orga-
alle Teile der Welt. Täglich liefern
veltweit. Die Versandkosten wer-
die Artikel vorrätig sind, wird Ihre
zugestellt.

AL

t auf den Verkauf von Maschinen
toffen und Verbrauchsgütern an
rauereien, Fruchtsaftbetriebe etc.
sche Frage haben oder gerne ein
gern Sie nicht, mit uns Kontakt auf-

KUNDENSERVICE

Für die meisten Verbraucherprodukte gilt eine zweijährige Standardgarantie. Bei Profimaschinen ist die Garantie je nach Produkt unterschiedlich. Sollten Sie ein Problem mit einem unserer Produkte oder Dienstleistungen haben, geben Sie uns Bescheid ! Wir werden versuchen, Ihnen so schnell und so gut wie möglich zu helfen.

BROUWLAND services

Haben Sie ein Problem mit Ihrem Wein, Bier oder Likör ? Wollen Sie eine Analyse durchführen lassen ? Dann sind Sie bei Brouwland an der richtigen Adresse. Die vollständige Übersicht über diese Analysen finden Sie auf unserer Website. Falls gewünscht kommen wir auch zu Ihnen, um Sie vor Ort zu beraten.

KOSTENLOSER KATALOG

Kennen Sie interessierte Personen, die unseren kostenlosen farbigen Katalog beziehen möchten? Oder möchten Sie den Katalog selbst anfordern? Füllen Sie in diesem Fall das Antragsformular auf unserer Website www.brouwland.com aus. Sie können auch anrufen oder eine E-Mail oder ein Fax senden, wenn Sie unseren kostenlosen farbigen Katalog bestellen möchten. Da wir die Sendungen gruppieren, kann es zwei bis drei Wochen dauern, bis Sie den Katalog erhalten.

Vorwort

Nach 40 Jahren als Marktführer und mit über 4000 Produkten blickt Brouwland voller Zuversicht in die Zukunft. Dank starker eigener Marken, eines effizienten Vertriebs und unermüdlicher Anstrengungen zur Gewährleistung bestmöglicher Kundenzufriedenheit liefert Brouwland heute mit 39 Mitarbeitern Produkte in 65 Länder auf der ganzen Welt.

Die ständige Suche nach neuen Produkten und die Beobachtung der neuesten Trends ermöglichen es, dass Brouwland seinen Kunden stets das ausgeklügeltste Sortiment anbieten kann. Nicht nur für den Hobbywinzer, -Bierbrauer, -Likörproduzenten oder Selbstversorger, sondern auch für Profis: Mikrobrauereien, Fruchtsaftproduzenten, Winzer: alle finden ihren Weg zu Brouwland.

Unser neuer Katalog 2012-2013 zeigt sich in einem neuen und verbesserten Gewand. Wir hoffen, dass er Ihnen gefällt.

Viel Vergnügen!
Bart Balis

Brouwland bvba
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
info@brouwland.com • **www.brouwland.com**

Stellen Sie Produkte nach eigenem Geschmack her, wir helfen Ihnen dabei!

001-028 Wein Egal, ob Sie Anfänger auf dem Gebiet der Weinherstellung oder gewerblicher Weinproduzent sind. Vom kleinsten Siphon bis zu Gärfässern aus Edelstahl: In unserer „Wein"-Kategorie finden Sie alles für die Verarbeitung Ihrer Früchte und die Verbesserung Ihres Weines.

050-061 Bier
Bei Brouwland finden Sie nicht nur ein großes Sortiment an Qualitätshefen, sondern auch alles, was Sie benötigen, um Ihr eigenes köstliches Bier zu brauen. Sie glauben, dass Brauen schwierig ist? Probieren Sie es doch einmal mit einem unserer Einstiegspakete aus!

080-100 Likör
Nichts ist einfacher, als Ihren eigenen Likör herzustellen. So haben Sie auch viel mehr Auswahl als im Supermarkt. Stellen Sie Ihr eigenes Rezept zusammen oder wählen Sie ein Rezept aus den zahlreichen Rezeptbüchern für Liköre.

102-150 Küche
Damit Ihr Obst und Gemüse lange frisch, vitaminreich und vor allem haltbar bleibt, können Sie verschiedene Methoden anwenden: Trocknen, Einmachen, Einsäuern usw.

090-094 Käse
Eigenen Käse und eigene Molkereiprodukte stellt man nicht einfach mal so nebenbei her. Doch mit unseren speziellen Produkten und Materialien wird die Zubereitung zum Kinderspiel.

99

MAXI Anfängerpaket Wein
Komplettes Set mit Zubehör für den anfangenden Weinmacher.

Versuchen Sie es einmal selbst, es ist so einfach

Alles in einer Verpackung

Startpaket Käse
Ideal für den anfangenden Käseliebhaber.

172

197

Anfängerpaket Kombucha
Wenn auch Sie mit der Zucht dieses Pilzes und Getränks beginnen möchten, können Sie mit diesem Startpaket schnell und einfach beginnen. Es enthält alle Materialien und Zutaten, die dazu notwendig sind, außer dem Kombuchapilz.

Es erfordert nicht viel Zeit

Anfängerpaket Basic & Deluxe
Komplettes Set mit Zubehör für den anfangenden Brauer. Zum Bierbrauen mit Bierpaketen.

137

Ihre ganz eigene Kreation

und es spart Kosten.

Anfängerpaket superior
Das vollständigste startpaket für Malzbrauer.

140

ÖFFENE TÜR TAGE

Jedes Jahr am Pfingstwochenende ....

... öffnet Brouwland seine Türen. Alle, die mehr über die Herstellung von Wein, Bier, Käse, Likör und vielen anderen köstlichen Produkten erfahren möchten, sind herzlich eingeladen.

Die Tage der offenen Tür bei Brouwland bieten Ihnen die Möglichkeit, Vorführungen vom Brauen bis zur Käseherstellung sowie Wein-, Bier-, Likör- und Käseverkostungen zu besuchen, informative Vorträge von renommierten Fachleuten anzuhören und einige innovative Neuentwicklungen zu entdecken.

Egal, ob Sie Amateur oder gewerblicher Produzent sind: Bei Brouwland treffen Sie auf jeden Fall Gleichgesinnte, mit denen Sie sich bei einem gemütlichen Gespräch über Themen austauschen können, die Ihnen am Herzen liegen. Die Besucher der Tage der offenen Tür bei Brouwland kommen aus der ganzen Welt. Dadurch können Sie interessante Kontakte mit Menschen knüpfen.

Unsere gemütliche Cafeteria lädt müde, aber zufriedene Besucher zu Speis und Trank ein.

Egal, ob Sie nur für eine halbe Stunde vorbeischauen oder Ihren Besuch bei Brouwland zu einem Tagesausflug machen, wir garantieren Ihnen eine schöne Zeit und einen guten Service.

Warum zögern Sie noch?

3 Tage Verkostungen! 3 Tage lernen! 3 Tage schauen!

Wein

Wein Substantiv, maskulin

1. Weinreben
2. Weintrauben
3. Aus dem gegorenen Saft der Weintrauben hergestelltes alkoholisches Getränk
4. Gegorener Saft von Beeren-, Kern- oder Steinobst; Obstwein

Trockenhefe BIOFERM

BIOFERM hat mit seiner langjährigen Erfahrung ein ausgezeichnetes Sortiment Reinhefen zusammengestellt, welche jedem Winzer eine Lösung bieten. Mögen Sie eher süßen Wein? Benötigen Sie eine Hefe für niedrige Temperaturen? Mögen Sie lieber kräftige Rotweine? Für jeden Typ ist eine Spezialhefe erhältlich. Die Trockenhefen von BIOFERM sind die einzigen Hefen, welche neben der Verpackung von 7 g auch in einer Vakuumverpackung von 100 g erhältlich sind. Dies garantiert eine maximale Haltbarkeit.

Bioferm Rouge

Saccharomyces Cerevisiae var. Cerevisiae. Trockenhefe, welche besonders geeignet ist, um aromatische Rotweine mit einem hohen Anteil von Estern und Fettsäuren zu vergären. Häufig verwendet bei Weinen von Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Merlot. Schneller Start. Enthält den 'Killer' Faktor, um wilde Hefen zu unterdrücken.
Alkoholtoleranz: 15 % vol.
Großer Temperaturbereich: 12-35 °C.
Dosierung: 2-3 g/10 l.

Bioferm Blanc

Saccharomyces Cerevisiae var. Cerevisiae. Trockenhefe, welche besonders geeignet ist, um weiße Tafelweine unter Erhalt ihrer natürlichen Aromen zu vergären (produziert wenig sekundäre Aromen).
Alkoholtoleranz bis 14 % vol.
Temperaturbereich: 18-30 °C.
Dosierung: 2-3 g/10 l.

Bioferm Champ

Saccharomyces Cerevisiae var. bayanus. Trockenhefe, welchr für eine neutrale Vergärung mit hoher Sulfitresistenz (bis 25-30 mg freies SO_2 pro Liter) sorgt. Sorgt für eine regelmäßige und weit vorangetriebene Vergärung, auch bei stehen gebliebenen Weinen, Nachgärung und Schaumweinen. Ebenfalls geeignet für Flaschengärung von Bieren.
Alkoholtoleranz: bis 17 % vol.
Temperaturbereich: 15-30 °C.
Dosierung: 2 g/10 Liter unter normalen Umständen; 4g/10 Liter bei Neubeginn, Nachgärung, schwierigen Umständen.

Bioferm Doux

Trockenhefe, um Weine mit einer höheren Restsüße zu erzeugen. Durch den Erhalt der natürlichen vorhandenen Fructose kann ein Restzuckergehalt von 5-15 g/l erhalten bleiben. Für fruchtige Weißweine und weiche Rotweine. Auch für Obstweine geeignet. Geringe Bildung von Acetaldehyd.
Ideale Vergärungstemperatur: 15-20 °C.
Mäßige Alkoholtoleranz: 12-14 % vol.
Dosierung: 2-3 g/10 l.

Bioferm Killer

Saccharomyces Cerevisiae var. Bayanus. Trockenhefe für die Vergärung von Weinen mit einem höheren Alkoholgehalt. Sorgt für eine regelmäßige und weit fortgeschrittene Gärung mit wenig Restzucker, auch bei niedrigen Temperaturen. Sehr geeignet für den Neustart stehengebliebener Weine, Nachgärung und Schaumweine. Führt bei Chardonnay- und Pinot-Gris-Weinen zu guten Ergebnissen.
Großer Temperaturbereich: 10-30 °C.
Alkoholtoleranz bis 16 % vol. Enthält den 'Killer'-Faktor, um wilde Hefen zu unterdrücken.
Dosierung: 2 g/10 l bei Temp. > 15 °C.
3 g/10 l bei Temp. < 15 °C.

Bioferm Cool

Saccharomyces Cerevisiae var. Bayanus. Trockenhefe, besonders geeignet zur Vergärung von Weinen bei kälteren Temperaturen. Produziert Weine mit einem ausgesprochenen Fruchtcharakter bei einer langsameren Vergärung bei 13-17 °C, vergärt bereits ab 8 °C!
Dosierung: 2 g/10 l bei Temp. > 15 °C.
3 g/10 l bei Temp. < 15 °C.

Bioferm Aromatic

Saccharomyces Cerevisiae var. Cerevisiae. Trockenhefe für die Herstellung von Weinen mit mehr Aroma, da diese Hefe mehr Ester, Aromakomponenten und Glyzerin produziert als andere Hefestämme. Alkoholtoleranz bis 15 % vol. Großer Temperaturbereich: 10-30 °C. Fördert die Apfel-/Milchsäuregärung durch schnelle Autolyse der Hefezellen am Ende der Vergärung. Ist darum auch ideal für die Vergärung von Obst/Trauben mit viel Apfelsäure.
Dosierung: 2-3 g/10 l.

Bioferm Malic

Diese Hefe baut bis zu 50 % der enthaltenen Apfelsäure ab. Ein zu hoher Gehalt an Apfelsäure kommt oft vor bei Fruchtweinen und ergibt unangenehme Säurespitzen. Mit dieser Hefe wird die Apfelsäure bei der Vergärung größtenteils 'verbraucht' (1 g Apfelsäure wird umgesetzt in 0,03 % Alkohol). BIOFERM MALIC verbraucht 18 g Zucker für 1 % Alkohol, und ist deshalb besonders geeignet, um aus einem Most von hoher Dichte dennoch einen Wein mit niedrigem Alkoholgehalt zu machen. Fördert Farbextraktion (geeignet für Rotweine). Neutrales Aromaprofil.
Temperaturbereich: 20-30 °C.
Alkoholtoleranz: 14-15 % vol.
Dosierung: 2-3 g/10 l.

Typ	7 Gramm	100 Gramm	500 Gramm
Bioferm ROUGE	001.210.4	001.100.7	001.332.6
Bioferm BLANC	001.212.0	001.101.5	001.330.0
Bioferm CHAMP	001.214.6	001.102.3	001.335.9
Bioferm DOUX	001.215.3	001.103.1	001.347.4
Bioferm KILLER	001.216.1	001.105.6	001.336.7
Bioferm COOL	001.224.5	001.108.0	001.331.8
Bioferm AROMATIC	001.228.6	001.110.6	001.333.4
Bioferm MALIC	001.217.9	001.104.9	001.334.2

Oenoferm FREDDO
Spezielle Trockenhefe zum Vergären von Weinen bei einer kontrollierten Temperatur von 13-17 °C sowie auch bei kalten Temperaturen ab 8 °C. Dadurch bleibt das Aroma maximal erhalten.
Dosierung:
- 15 g/100 l Most bei Temp. zwischen 13-17 °C.
- 25 g/100 l bei Temp. ab 8 °C.

Oenoferm ROUGE
Spezielle Trockenhefe zum Vergären von farbstabilen und reinen roten Trauben Weinsorten. Durch die verminderte Beta-Glucosidase-Aktivität bleiben die Anthocyanen maximal erhalten. Schneller Start der Vergärung und ein guter Endvergärungsgrad. Ergibt reine Weine mit wenig Gärungsnebenprodukten.
Dosierung: 15 g/100 l Most bei +15 °C.

Oenoferm BOUQUET
Spezielle Trockenhefe zum Vergären von hauptsächlich Weißweinen mit einem fruchtigen Aroma. Bei einer kontrollierten Gärung (15 °C) bildet diese Hefe exotische Aromen wie Pfirsich und Aprikose. Gute Alkoholresistenz (bis 14-15 % vol.).
Dosierung: 25 g/100 l Most.

Oenoferm COLOR
Spezielle Trockenhefe zum Vergären von farbstabilen und fruchtigen Rotweinen. Durch die verminderte Beta-Glucosidase-Aktivität bleiben die Anthocyane maximal erhalten. Diese Art gibt mehr Aromen frei als Oenoferm Rouge.
Dosierung: 15 g/100 l Most bei +15 °C.

Oenoferm INTERDRY
Spezielle Trockenhefe zum Vergären von hauptsächlich Weißweinen mit einem leicht fruchtigen Aroma und einer höheren Restsüße (5-15 g) durch Erhalt der natürlichen Fructose.
Alkoholbereich: 12-14 % vol. Dosierung: 25 g/100 l Most.

Oenoferm ROSE
Eine spezielle Trockenreinzuchthefe für die Vergärung fruchtiger Roséweine oder Herbstweine. Mit extra schneller Angärung und Beständigkeit gegen kühlere Temperaturen. Liefert Weine mit erstaunlicher Komplexität und Noten in Richtung Frucht, süße Blüte und Honig. Dosierung: 15-25 g/100 l Most.

Oenoferm TIPICO
Spezielle Trockenhefe zum Vergären von hauptsächlich Weißweinen unter Erhalt der Sortenaromen der Trauben.
Alkoholbereich bis 15 % vol. Besonders empfohlen bei Riesling und Müller-Thurgau. Dosierung: 15 g/100 l Most bei +15 °C.

Oenoferm PINOTYPE
Eine spezielle Trockenreinzuchthefe für die Vergärung frischer Pinot-Weine, welche die sortentypischen Profile besonders zum Vorschein bringt. Besonders geeignet für Pinot noir, Pinot gris und Pinot blanc. Besuchen Sie auch unsere Website für Geschmacksprofile. Schnelle Selbstklärung und dadurch auch für Frühfüllungen besonders geeignet. Dosierung: 15-25 g/100 l Most.

Oenoferm RIESLING
Oenoferm Riesling betont in hervorragender Weise die Aromaausprägung feiner Rieslingweine. Hefestamm E 68/73 der Hefesorte Saccharomyces Cerevisiae. Eine gekühlte Gärung bei Temperaturen zwischen 15 und 18 °C fördert die Aromabildung in Richtung fruchtige Pfirsichnoten. Diese Hefe vergärt den Zucker vollständig bis zu einem Alkoholgehalt von 13 % vol.
Dosierung: 15 g/100 l Most.

Oenoferm TERRA
Selektion eines wilden Hefestammes, welcher den gebietsgeprägten Charakter eines Weines nicht verändert, sondern freilegt und fördert. Für Weißwein und Rotwein. Gleichzeitig ist eine sichere Gärleistung bis zum Ende ohne Erzeugung unerwünschter Gärungsnebenprodukte gewährleistet.
Dosierung: 20-30 g/100 l Most.

Oenoferm STRUCTURE
Speziell entwickelt für kräftige, farbintensive Rotweine mit einer hohen Tanninindichte. Bringt die typischen Kirsch-, Beeren- und Nussaromen voll zur Geltung und unterstützt die Freigabe der Tannine. Ergibt harmonische, lange haltbare Weine. Empfohlene Rebsorten: Dornfelder, Lemberger, Cabernet Sauvignon, Syrah ...
Temperaturbereich: 18-28 °C. Alkoholtoleranz: Bis zu 15 % vol.
Dosierung: 15-25 g/100 l.

Oenoferm MULLER THURGAU
Speziell entwickelt für elegante frische Weine mit feinen Muskatnoten und erkennbaren Zitrus- und Birnenaromen. Empfohlene Rebsorten: Müller Thurgau (Rivaner).
Temperaturbereich: 16-19 °C. Alkoholtoleranz: Bis zu 14 % vol.
Dosierung: 15-25 g/100 l.

Art.nr.	Typ	Inhalt
001.325.0	Oenoferm FREDDO	500 g
001.326.8	Oenoferm ROUGE	500 g
001.337.5	Oenoferm BOUQUET	500 g
001.338.3	Oenoferm COLOR	500 g
001.339.1	Oenoferm INTERDRY	500 g
001.340.9	Oenoferm ROSE	500 g

Art.nr.	Typ	Inhalt
001.341.7	Oenoferm TIPICO	500 g
001.342.5	Oenoferm PINOTYPE	500 g
001.343.3	Oenoferm RIESLING	500 g
001.344.1	Oenoferm TERRA	500 g
001.345.8	Oenoferm STRUCTURE	500 g
001.346.6	Oenoferm MULLER THURGAU	500 g

Wie man eine Hefe hinzufügen?
Die Reihenfolge, in welcher Zutaten beigegeben werden, ist sehr wichtig. Die eine Zutat kann nämlich die Wirkung der anderen sehr stark beeinflussen, auch im negativen Sinne! Hefen werden NACH den Hefenährsalzen zugegeben. Die getrockneten Hefen werden erst rehydratisiert: Lösen Sie die notwendige Hefe in der zehnfachen Menge in handwarmem Wasser (30 bis 35 °C) oder einer Mischung aus ½ Wasser und ½ Saft auf. Also beispielsweise 7 g Hefe in 70 ml Wasser; 100 g Hefe in 1 l Wasser. Vorsichtig umrühren. 15 Minuten quellen lassen (meistens beginnt die Hefe zu schäumen) und erneut vorsichtig umrühren. Die Hefelösung dem Most beigeben und kräftig rühren/umpumpen. Sorgen Sie dafür, dass der Temperaturunterschied zwischen der Hefelösung und dem Most nicht mehr als 7 bis 10 Grad beträgt. Wenn der Unterschied größer ist, sollten Sie die Hefelösung vorher langsam abkühlen lassen. Sparen Sie nie mit Hefe! Eine starke Hefekolonie ist für eine zügige Vergärung Ihres Mosts nötig!

Weinhefe MAURIVIN™

Das Maurivin™ Weinhefe Sortiment ist für seine hohe Qualität, Reinheit und Leistungsfähigkeit bekannt und wird von Winzern in der ganzen Welt für die Produktion von Qualitätsweinen bevorzugt. Die folgenden Stämme wurden auf Grundlage strenger Leistungskriterien und ihrer Fähigkeit, sich modernen Weinbereitungstechniken anzupassen, ausgewählt. Jeder Stamm hat seine Gärungseigenschaften, einen Beitrag zu jeder Weinsorte, sowie die empfohlenen Rebsorten.
Verpackungseinheit: 500 gram.

AWRI 350

Saccharomyces cerevisiae (historisch: Bayanus). Eine Hefe mittlerer Gärstärke mit mittlerer Flockung, die aromatische Ester erzeugt, welche häufig als tropische oder süße Früchte beschrieben werden. Beliebt für Sorten-Weißweine wie Gewürztraminer und Muscat sowie für natürliche Süßweine, die aus stumm gemachtem Most produziert werden. Wird auch für Rotwein verwendet, wenn eine niedrigere Gärungsrate benötigt wird, um die Kontaktzeit mit der Traubenschale zu erhöhen.

- **Gärungsrate**
  AWRI 350 ist ein gemäßigter bis schneller Gärstoff bei wärmeren Temperaturen (20-30 °C) mit kurzer Verzögerungsphase. Aufgrund der innewohnenden Flockulationseigenschaften eignen niedrige Gärtemperaturen (10 bis 15 °C) sich nicht für diesen Stamm.
- **Alkoholtoleranz**
  AWRI 350 weist eine mittlere Alkoholtoleranz im Bereich von 12-13 % vol. auf.

AWRI 796

Dieser in Südafrika isolierte Hefestamm wird speziell wegen seiner Fähigkeit verwendet, die volle Ausdruckskraft sorteneigener Fruchtigkeit und guter Strukturen am Gaumen entwickeln zu können. Er ist für rote Sortenweine beliebt, wie Shiraz, Cabernet Sauvignon, Zinfandel und Merlot sowie für weiße Sortenweine wie Chardonnay, Semillon und Riesling. Dieser Stamm zeichnet sich auch durch hohe Glycerin- und niedrige Ethanolanteile pro verwendetem Gramm Zucker aus.

- **Gärungsrate**
  Ein gemäßigter bis schneller Gärstoff bei wärmeren Temperaturen (20-30 °C) mit relativ kurzer Verzögerungsphase. Für sehr reife Säfte von weißen Trauben mit geringem Feststoffanteil erfordert AWRI 796 eventuell eine sorgfältige Steuerung und Temperaturanpassung, um bei niedrigeren Temperaturen (unter 15 bis 18 °C) zu gären und erfolgreich zu einem Alkohol mit hohem Potential zu gären. Es wird angeraten, unter diesen Bedingungen die Temperaturen zum Ende der Fermentierung auf über 15 °C anzuheben.
- **Alkoholtoleranz**
  AWRI 796 weist eine gute Alkoholtoleranz im Bereich von 14,5-15,5 % vol. auf.

AWRI R2

Saccharomyces cerevisiae (historisch: Bayanus). Ein lebhafter Gärstoff, der bei niedrigen Temperaturen gute Leistungen entwickelt und zu einem hohem Anteil floraler und fruchtiger Ester beiträgt. Geeignet für die Herstellung aromatischer Weißweine wie Chardonnay, Chenin Blanc, Semillon, Sauvignon Blanc und Riesling. AWRI R2 weist Killer-Aktivität auf.

- **Gärungsrate**
  Bei wärmeren Temperaturen von 18 bis 25 °C entwickelt AWRI R2 eine kurze Verzögerungsphase und starke Gärstärke. Bei niedrigeren Temperaturen von 14 bis 18 °C weist dieser Hefestamm eine mittlere Gärrate auf. Niedrige Temperaturen von 11 °C können bei hochwertigem Saft/Most verwendet werden.
- **Alkoholtoleranz**
  AWRI R2 weist eine gute Alkoholtoleranz im Bereich von 14-15 % vol. auf.

BP 725

Ein Stamm der Saccharomyces cerevisiae, der für seine Fähigkeit bekannt ist, den aromatischen Geschmack roter Weine dank höherer Farbextraktion zu verstärken und den Farbverlust während der Gärung zu minimieren. Beliebt für fruchtige Sorten wie Shiraz, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Grenache und Merlot. BP 725 ist Killer-sensitiv.

- **Gärungsrate**
  BP 725 verfügt über eine kurze Verzögerungsphase und ist bei wärmeren Temperaturen (18-30 °C) ein starker Gärstoff. BP 725 weist bei kühleren Temperaturen eine mittlere, stetige Gärung auf.
- **Alkoholtoleranz**
  BP 725 weist eine hohe Alkoholtoleranz bis 16 % vol. auf.

CRU-BLANC

Stamm vom Typ Saccharomyces cerevisiae mittlerer Gärstärke, bekannt für seine Fähigkeit, das Mundgefühl zu verbessern, insbesondere für im Fass gegorenen, auf Hefesatz gereiften Chardonnay. Cru-Blanc ist ein relativ starker Glycerin-Produzent. Dieser Stamm kann während der Gärung auch fruchtige Aromen, z.B. von tropischen Früchten, Birnen und Grapefruit beitragen. Malolaktische Gärung mittels Milchsäurebakterien funktioniert nach alkoholischer Gärung mit dieser Hefe gut. Cru-Blanc hat Killer-Aktivität.

- **Gärungsrate**
  Bei wärmeren Temperaturen von 20 bis 25 °C entwickelt Cru-Blanc eine kurze Verzögerungsphase, auf die eine intensive Gärungsphase folgt. Bei niedrigeren Temperaturen von 15 bis 18 °C weist dieser Hefestamm eine mittlere, stetige Gärrate auf. Um eine vollständige Gärung des im Fass gereiften Chardonnays zu gewährleisten, wird bei Verwendung dieser Hefe eine Mindesttemperatur von 15 °C empfohlen.
- **Alkoholtoleranz**
  Cru-Blanc weist eine gute Alkoholtoleranz bis 14 % vol. auf.

ELEGANCE

Bekannt für seine Fähigkeit, bei niedrigeren Temperaturen zu gären und dem Wein zarte, parfumartige Aromen zu verleihen. Dieser Stamm ist in der Lage, eine hohe Beta-Glucosidase-Aktivität zu entwickeln, die zur Freisetzung fruchtiger Sortenaromen terpenen Ursprungs führen. Beliebt bei Sorten-Weißweinen wie Semillon, Riesling, Sauvignon Blanc und Chardonnay. Elegance hat Killer-Aktivität.

- **Gärungsrate**
  Elegance weist bei kühleren Temperaturen (10 bis 18 °C) eine kurze Verzögerungsphase und eine mittlere stetige Gärphase auf. Die Gärungsrate von Elegance ist bei höheren Temperaturen (20 bis 30 °C) intensiver.
- **Alkoholtoleranz**
  Elegance weist eine Alkoholtoleranz von 14 bis 15 % vol. auf.

Art.nr.	Beschreibung
001.454.8	Maurivin™ AWRI 350
001.452.2	Maurivin™ AWRI 796
001.450.6	Maurivin™ AWRI R2
001.464.7	Maurivin™ BP 725
001.460.5	Maurivin™ CRU-BLANC
001.462.1	Maurivin™ ELEGANCE

Art.nr.	Beschreibung
001.466.2	Maurivin™ EP2
001.456.3	Maurivin™ MAURIVIN B
001.468.8	Maurivin™ PRIMEUR
001.458.9	Maurivin™ SAUVIGNON L3
001.470.4	Maurivin™ UCD 522

EP2
Anerkannt wegen seiner geringen Schaumbildung und der Möglichkeit, die Gärungsrate mittels Temperatureinstellung zu beeinflussen. Empfohlen für die Herstellung fruchtiger, aromatischer Weine, die etwas Restzucker enthalten, z.B. rosé und weißer Zinfandel. EP2 ist Killer-sensitiver Stamm.

- **Gärungsrate**
  EP2 gärt bei einem optimalen Temperaturbereich von 18 bis 25 °C mit einer kurzen bis mittleren Verzögerungsphase und einer mittleren Gärrate. EP2 reagiert empfindlich auf kühlere Temperaturen, weshalb eine Gärtemperatur von 18 °C und höher empfohlen wird, wenn bis zur Trockenheit durchgegoren werden soll.
- **Alkoholtoleranz**
  EP2 weist eine gute Alkoholtoleranz von 13 bis 14 % vol. auf.

MAURIVIN B
Eine Hefe mittlerer Gärstärke mit der Fähigkeit, während der primären Gärung hohe Mengen Apfelsäure zu verbrauchen. Mit diesem Stamm produzierte Weine haben einen erhöhten Sortencharakter und eine gute Farbextraktion bei roten Sorten wie Pinot Noir, Zinfandel, Shiraz, Grenache und Gamay. In Untersuchungen hat sich gezeigt, dass dieser Stamm die geringste Menge Alkohol pro Gramm verwendetem Zucker erzeugt.

- **Gärungsrate**
  Bei höheren Temperaturen (20 bis 30 °C) ist Maurivin B ein gemäßigter Gärstoff mit relativ kurzer bis mittlerer Verzögerungszeit. Der optimale Temperaturbereich für Maurivin B beträgt 25 bis 30 °C.
- **Alkoholtoleranz**
  Maurivin B weist eine gute Alkoholtoleranz von 14-15 % vol. auf, allerdings sollte bei großen Zuckersaftmengen vorsichtig vorgegangen werden.

PRIMEUR
Ein Stamm des Saccharomyces cerevisiae, der wegen seiner Eignung bei der Produktion junger, spritziger und frischer Weine (weiß, rosé, rot) ausgewählt wird. Er ermöglicht die Produktion von Estern und höheren Alkoholen, die dem Wein einen fruchtigen Charakter verleihen. Ist in der Lage, während der alkoholischen Gärung große Mengen an Apfelsäure und größere Mengen Glycerol zu verbrauchen. Primeur eignet sich ideal für die Produktion von Rosé- und Weißwein, insbesondere für 'junge fruchtige' Verschnittsorten, die für den frühen Verbrauch produziert werden. Primeur ist Killer-sensitiv.

- **Gärungsrate**
  Der optimale Temperaturbereich von Primeur liegt bei 15-30 °C. Bei der Gärung in diesem Temperaturbereich hat Primeur eine relativ kurze Verzögerungsphase und ist ein moderater bis schneller Gärstoff.
- **Alkoholtoleranz**
  Primeur weist eine gute Alkoholtoleranz bis zu 14 % vol. auf.

SAUVIGNON L3
Eine Hefe mittlerer Gärstärke mit der Fähigkeit, nicht flüchtige Vorläufer zu aromatischen Thiolen umzuwandeln und so den tropischen und Passionsfrucht-Charakter des Sauvignon Blanc zu unterstreichen. Dieser Stamm war auch bei Riesling, Semillon und Cabernet Sauvignon bemerkenswert erfolgreich. Für weitere Informationen zu flüchtigen Thiolen und wie dieser Stamm ihre Freisetzung fördert, wenden Sie sich bitte an unseres Team für technischen Kundendienst. Sauvignon L3 ist Killer-neutral. Dieser Stamm ist Killer-Hefe-resistent, entwickelt aber selbst keine Killer-Aktivität.

- **Gärungsrate**
  Bei Gärung im optimalen Temperaturbereich von 15 bis 25 °C verfügt Sauvignon L3 über eine kurze Verzögerungsphase gefolgt von einer stetigen mittleren Gärrate. Die Kühlung kann zum Ende der Gärung hin abgeschaltet werden, wenn die Gärung unter 15 °C fällt.
- **Alkoholtoleranz**
  Sauvignon L3 weist eine gute Alkoholtoleranz von 13 bis 14 % vol. auf.

UCD 522
Dieser Stamm der Saccharomyces cerevisiae entwickelt während der Gärung komplexe Aromen, die häufig als Charakter der 'alten Weinwelt' bezeichnet werden und an komplexe, innewohnende natürliche Gärstoffe erinnern. Er ist bei Weinproduzenten beliebt, die einen komplexen Wein erzeugen möchten oder eine weitere Verschnittmöglichkeit suchen. Dieser Stamm verbraucht vor Beendigung der alkoholischen Fermentierung eine relativ große Menge Apfelsäure. UCD 522 ist eine Vielzweckhefe, die sowohl für die Produktion von Rot- als auch Weißwein empfohlen wird, die aber besonders für die Herstellung komplexer roter Sortenweine wie Shiraz/Syrah, Zinfandel, Merlot und Grenache beliebt ist. UCD 522 ist ein Killer-sensitiver Stamm.

- **Gärungsrate**
  UCD 522 ist ein Gärstoff mittlerer Rate mit einem optimalen Temperaturbereich von 16 bis 30 °C. UCD 522 hat in diesem Temperaturbereich eine kurze Verzögerungsphase.
- **Alkoholtoleranz**
  UCD 522 weist eine gute Alkoholtoleranz von 13,5 bis 14 % vol. auf.

Gebrauchsvorschlag:		
Rotweinen 20-25 g/hl	**Weißweinen 25-30 g/hl**	**Roséwein 30-40 g/hl**
AWRI 796	AWRI R2	AWRI 350
AWRI 350	SAUVIGNON L3	PRIMEUR
MAURIVIN B	CRU-BLANC	
BP 725	ELEGANCE	
PRIMEUR	EP2	
UCD 522	UCD522	

001 Flüssige Weinhefe Wyeast

Die einzigartige 'Smack-pack'-Verpackung ermöglicht es, auf einfache Weise (Hefe angären = Verpackung zusammenpressen und aufquellen lassen) in 12-24 Stunden eine sterile Hefekultur anzusetzen. Eine Packung reicht für das Angären von maximal 20 l Most. Für größere Mengen kann ein Hefestarter hergestellt werden. Mit dem 'Smack-pack' ist eine lange Aufbewahrung – im Kühlschrank – möglich: 6-12 Monate ab dem Herstellungsdatum.

4007 Malolactic Wine Culture (Leuconostoc oenos)
Malolaktische Kultur mit den Leuconostoc oenos ER1A- und EY2D-Stämmen. Bewirkt eine schnelle und vollständige Umwandlung der scharfen Apfelsäure in die milder schmeckende und weniger saure Milchsäure. Wird vor dem Ende der ersten Gärung beigegeben (Dichte < 1 020) und wirkt ab einem pH-Wert von 2,9 und ab 12 °C.

4021 Pasteur Champagne, Prise de mousse
Häufig für trockene Weißweine verwendet, kann aber auch für Rotweine verwendet werden. Bewirkt eine sichere Endvergärung mit geringer Schaumentwicklung. Besitzt gute Sedimentationseigenschaften. Wird verwendet u. a. für Sauvignon blanc, Semillon, Pinot blanc, Gewürztraminer, etc. Temperaturbereich: 12-25 °C. Restzucker: 0-0,25 %.

4028 Chateau Red (voorheen Pasteur Red)
Ideal für fruchtige rote (Beaujolais) Weine und Weine mit einer längeren Reifezeit. Geringe Schaumentwicklung, niedrige Schwefelproduktion und großer Temperaturbereich. Wird verwendet u. a. für Cabernet Sauvignon, Gamay, Beaujolais, Zinfandel, Rhône, Bourgogne-Weine, Pinot noir, etc. Temperaturbereich: 12-32 °C. Restzucker: 0-0,35 %.

4134 Saké
Wird verwendet in Kombination mit der Koji-kin- (Reis-Schimmel-) Kultur für Getränke auf Reisbasis wie Sake, Nigori, Dai Gingo, etc. Auch für Pflaumenweine geeignet. Temperaturbereich: 15-25 °C. Restzucker: 0-0,25 %.

4184 Mead, Sweet
Besonders geeignet für die Produktion von süßem Met mit 2-3 % Restzucker und einem reichen, fruchtigen Profil. Auch geeignet für süßere Fruchtweine wie etwa Pfirsich, Kirsche, Himbeere, etc. Verwenden Sie bei Met zusätzlich Hefenährsalz. Temperaturbereich: 18-25 °C. Restzucker: 2-3 %.

4242 Chablis
Für sehr fruchtige Weißweine mit hoher Esterbildung, Vanillenoten und einem milden Abgang. U. a. für Chardonnay, Chablis, Cidre, Gewürztraminer, Chenin blanc, Pinot gris, etc. Temperaturbereich: 12-25 °C. Restzucker: 0-0,85 %.

4244 Chianti
Für große reiche Rotweine mit fruchtigem Charakter, abgerundetem Profil und trockenem Abgang. Besonders geeignet für italienische Traubensorten: Barolo, Barbera, Barbaresco, Nebbiolo, Chianti, Valpolicella, Sangiovese, etc. Temperaturbereich: 12-25 °C. Restzucker: 0-0,75 %.

4267 Bordeaux
Für komplexe Rotweine mit Beeren-Aromen und für Most mit einem hohen Zuckergehalt. Besonders geeignet für u. a. Cabernet Franc, Pinot noir, Merlot, Petit Syrah, Rioja, Valdepenas, etc. Temperaturbereich: 15-32 °C. Restzucker: 0-0,5 %.

4347 Eau de Vie
Sehr alkoholtolerante Hefe für reine Vergärung mit wenig Ester und anderen flüchtigen Aromen. Alkoholtolerant bis 21 % vol. Kann auch für das Neustarten bei einer Gärstockung verwendet werden. Besonders geeignet für Cordials, Grappa, Eau de Vie's, Single Malts, etc. Temperaturbereich: 18-27 °C. Restzucker: 0 %.

4632 Mead, Dry
Beste Wahl für trockenen Met. Geringe Schaumentwicklung und wenig oder keine Schwefelproduktion. Auch geeignet für trockene Cidres. Verwenden Sie bei Met zusätzlich Hefenährsalze. Temperaturbereich: 12-25 °C. Restzucker: 0-0.25 %.

4766 Cider
Besonders geeignet für Apfel- und Birnenweine, aber auch für andere Fruchtweine. Erzeugt frische trockene Weine mit fruchtigem Abgang. Temperaturbereich: 15-25 °C. Restzucker: 0-0,25 %.

4767 Port Wine
Für tiefe, große Rotweine und Portweine mit Vanillenase. Kann sehr trocken ausgären. Fügen Sie beim Abfüllen Kognak oder Branntwein hinzu für einen klassischen Port. Auch geeignet für Most mit einem hohen Zuckergehalt. Temperaturbereich: 15-32 °C. Restzucker: 0-0,25 %.

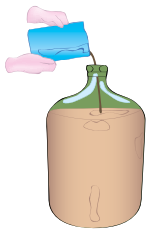
4783 Rüdesheimer
Für fruchtige Weine mit ausgesprochenem Rieslingcharakter: Fruchtiges Profil mit trockenem Abgang. Ideal für Rheinweine, fruchtige Cidres, Eiswein, etc. Temperaturbereich: 12-25 °C. Restzucker: 0,25-1 %.

4946 Zinfandel
Starke, alkoholtolerante Hefe für Rotweine oder für Most mit hohem Zuckergehalt. Alkoholtolerant bis 18 % vol. Auch für Neustarten bei einer Gärstockung. u. a. besonders geeignet für Zinfandel, Pinot noir, Syrah, etc. Temperaturbereich: 15-30 °C. Restzucker: 0-0,25 %.

aKTIVIEREN

Erschüttern

Aufquellen


Hinzufügen

Gärung

Art.nr.	Typ
001.266.6	4007 Malolactic Wine Culture
001.252.6	4021 Pasteur Champagne, Prise de mousse
001.253.4	4028 Chateau Red
001.250.0	4134 Saké
001.254.2	4184 Mead Sweet
001.256.7	4242 Chablis
001.257.5	4244 Chianti

Art.nr.	Typ
001.258.3	4267 Bordeaux
001.260.9	4347 Eau de vie
001.261.7	4632 Mead Dry
001.251.8	4766 Cider
001.263.3	4767 Port Wine
001.264.3	4783 Rüdesheimer
001.265.8	4946 Zinfandel

001.249.2

Koji-Kin-Kultur

Gefriergetrocknete Reinkultur des Koji Schimmels. Unverzichtbar, wenn Sie ihren eigenen Sake herstellen möchten. Diese Koji-Kultur setzt die Stärke im Reis in Zucker um. Mit Rezepten. Ausreichend für 6 kg Reis, womit Sie 22 l Sake herstellen können. Inhalt: 10 g.

001.240.1

TURBO-8-Hefe

Vollständige Mischung aus Spezialhefen und Nährsalzen, um 25 l Wasser + 8 kg Zucker in 5 Tagen auf 18 % vol zu vergären. Liefert ein reines Endprodukt mit wenig Gärungsnebenprodukten. Ideal für Likörhersteller. Darf nicht 'gestapelt' verwendet werden (z. B.: 10 Tütchen in 250 l Würze), außer bei sehr genauer Temperaturkontrolle und -kühlung. Inhalt: 115 g.

Weinhefe Kitzinger

Trockenhefe, in 5-g-Beutel, ausreichend für bis zu 50 l.

Art.nr.	Typ
001.071.0	Bourgogne
001.072.8	Bordeaux
001.073.6	Champagne
001.075.1	Port
001.076.9	Sauternes
001.077.7	Tokay
001.078.5	Sherry
001.080.1	Steinberg
001.088.4	Beaujolais
001.090.0	Kaltgärung
001.092.6	Universal

Wann und wie führt man eine Apfel-Milchsäure-Gärung durch?

Die Durchführung einer Apfel-Milchsäure-Gärung hat viele Vorteile. Die Milchsäure-Bakterien benötigen allerdings ganz andere Bedingungen als Hefen. Für einen guten und schnellen Verlauf der Apfel-Milchsäure-Gärung gibt es eine Reihe wichtiger Faktoren, welche Sie berücksichtigen sollten: Am besten wird die Apfel-Milchsäure-Gärung vor dem Ende der alkoholischen Gärung in Gang gesetzt (Restzucker < 4 g/l). Der freie SO_2-Gehalt darf maximal 10 mg/l betragen und der gesamte SO_2-Gehalt maximal 30 mg/l. Der pH-Wert des Weins muss mindestens 3,1oder höher sein und der Alkoholgehalt darf maximal 13 % vol betragen. Letztlich ist auch die Temperatur des Weins sehr wichtig: 17 °C oder mehr. Die gefriergetrockneten Kulturen werden im Voraus unter Rühren in einer ausreichenden Menge Wasser (ungefähr die 10- bis 20-fache Gewichtsmenge des Pulvers) bei 25 °C aufgelöst. Ab und zu umrühren und nach einer halben Stunde dem zu behandelnden Wein beigeben.

Biostart Vitale SK11

Hoch konzentrierte, gefriergetrocknete Kultur für Apfelsäure-Milchsäure-Gärung. Starterkultur zur einfachen, direkten Einleitung des biologischen Säureabbaus in Weiß- und Rotwein. Besonders tolerant gegenüber niedrigen Temperaturen und pH-Werten sowie höheren Alkohol- und SO_2-Werten. Ausreichend für 1000 Liter Wein.

001.310.2

Malocid

Reinkultur für eine kontrollierte Apfel-Milchsäuregärung. Enthält eine hohe Konzentration an Loeconostic-oenos-Bakterien, welche die Säure im Wein in Milchsäure verwandeln. Dadurch senkt sich der Säuregehalt, und die Stabilität des Weins wird erhöht. Diese Technik wird schon seit Jahren in der Industrie verwendet, und ist jetzt auch für Amateure verfügbar. Dosierung: 5 g/10 l Wein, beizufügen nach der Gärung und vor der Klärung.

Art.nr.	Inhalt
001.300.3	25 g
001.301.1	100 g

Malostop

Reines und natürliches Enzympräparat auf der Basis von Lysozym zur Vermeidung einer Apfel-/Milchsäuregärung (unterbindet Milchsäurebakterien) sowohl bei Rot- als auch bei Weißweinen. Auch bei höheren pH-Werten geeignet. Kann verwendet werden, um die Sulfitdosis z. B. beim Abfüllen zu vermindern. Vorzugsweise im Kühlschrank aufbewahren.
Dosierung:

- Um die Apfelsäure-Milchsäure-Gärung 10-14 Tage zu verzögern und danach selbst mit einer Kultur zu impfen: 1-2 g/10 l
- Um die begonnene Apfelsäure-Milchsäure- Gärung zu stoppen: 2 g/10 l.
- Um die Apfelsäure- Milchsäure-Gärung vollständig zu verhindern: 3-5 g/10 l.

Art.nr.	Inhalt
004.035.2	25 g
004.036.0	100 g

Wann sollte man Nährsalze beigeben?

Die Reihenfolge, in welcher Zutaten beigegeben werden, ist sehr wichtig. Die eine Zutat kann nämlich die Wirkung der anderen sehr stark beeinflussen, auch im negativen Sinn! Nährsalze werden vor der Hefe beigegeben.

Nutrivit

Besondere Mischung von Hefenährsalzen, Vitaminen (u. a. B1), Mineralen und Spurenelementen, in einem idealen Verhältnis. Ideal für eine reibungslose Gärung von allen Weinen, im Besonderen von Blumenweinen, Weinen aus konzentrierten Säften, und es ist sicher notwendig für alle Problemgärungen.
Dosierung: 5-10 g/10 l.

Art.nr.	Inhalt
002.015.6	100 g
002.016.4	1 kg

Nutrisal Hefenährsalz

Pulver. Enthält Diammoniumphosphat. Empfohlen für eine schnelle Gärung von Obst, Gemüse- und Blumenweinen.
Dosierung: 3-6 g/10 l.

Art.nr.	Inhalt
002.004.0	100 g
002.005.7	250 g
002.007.3	1 kg

VitaDrive F3

VitaDrive ist ein biologischer Mobilisator und Nährstoff für Trockenhefen beim Rehydratisierungsprozess. VitaDrive versorgt die Hefe frühzeitig mit wichtigen Aminosäuren, Mikroelementen und Vitaminen. Diese werden aus der in VitaDrive enthaltenen natürlich aktivierten Biomasse freigesetzt. Mobilisierung der eingesetzten Hefe und Schaffung eines Reservepools an Nährstoffen für eine schnelle Angärung, sichere Endvergärung und zur Förderung der Reintönigkeit. Mögliche Hilfe zur UTA-Vermeidung. Inhalt: 1 kg.
Dosierung: Je 1 kg eingesetzter Hefe 1 kg VitaDrive in den Rehydratisierungsansatz.

002.106.3

Cellvit

Extrakt aus den Zellwänden der Hefezellen. Ein Naturprodukt, das die Zunahme der Hefezellen und ihre Gärungskapazität erhöht.
Vorteile: Schnellerer Start, größere Alkoholausbeute, niedrigere End-Dichte. Sowohl für Wein als für Bier geeignet.
Dosierung: 2-3 g/10 l, beizufügen VOR dem Hinzufügen der Hefe.

Art.nr.	Inhalt
002.020.5	50 g
002.021.4	500 g

002.105.5

Vitaferm Ultra F3

VitaFerm Ultra F3 ist ein Multi-Nährstoffkomplex, der in sich alles Notwendige für eine sichere Vergärung vereinigt. Aus den, nach dem F3-Erbslöh-Hefeproduktionsprozess produzierten und anschließend inaktivierten Hefezellen werden die besonders wertvollen und wichtigen Nährstoffe, Aminosäuren, Peptide, spezielle Gärungs-Co-Faktoren, Mannoproteine und andere adsorptive Polymere, weitere Hefevitamine, ungesättigte Fettsäuren und Sterole freigesetzt. Diammoniumphosphat und Thiamin bilden das zusätzliche Nährstoffgerüst. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität. Inhalt: 1 kg.

Hefenahrungsmischung (Wyeast nutrient blend)

Eine sorgfältig zusammengestellte Mischung aus Vitaminen, Mineralstoffen, Aminosäuren, Stickstoffkomponenten, Phosphaten und Zink. Erhöht die Lebensdauer und fördert ein gesundes Wachstum der Hefezellen, vermindert die „Latenzzeit" der Hefe, verbessert die Vergärung und führt zu einem höheren Endvergärungsgrad (und somit zu einer niedrigeren Enddichte). Für die Wein- und Bierzubereitung geeignet.
Dosierung: 1 g/10 l Würze und 2 g/10 l Saft. In etwas heißem Wasser auflösen und mit der Würze oder dem Saft vermischen.

Art.nr.	Inhalt
002.010.7	100 g
002.011.5	250 g
002.012.3	1 kg

002.100.6

Vitamon B Tabletten

Reines Vitamin B1 in Tablettenform. Vor allem wichtig zur Vergärung von Trauben/Obst, welches teilweise von Botrytis geschädigt ist (der Botrytis–Schimmel verbraucht das Vitamin B1, welches auf der Frucht vorhanden ist!).
Dosierung: 1 Tablette/500 l Most, in etwas Wasser auflösen und danach gut mit dem Most vermischen (umpumpen).
Inhalt: 2 Tabletten.

Der Säuregrad

von Most/Wein wird immer in g Weinsteinsäure/l ausgedrückt. In französischen Büchern finden Sie den Säuregrad in Schwefelsäure angegeben. Der Säuregrad in Schwefelsäure = der Säuregrad in Weinsteinsäure ÷ 1,53. Der Säuregrad in Weinsteinsäure = der Säuregrad in Schwefelsäure x 1,53.

Malox Apfelsäure

Pulver.
Dosierung: 9 g/10 l erhöhen den Säuregehalt um 1 g/l.

Art.nr.	Inhalt
003.026.2	100 g
003.027.0	250 g
003.028.8	1 kg

Citrol Zitronensäure

Pulver.
Dosierung: 8,5/10 l erhöhen den Säuregehalt um 1 g/l.

Art.nr.	Inhalt
003.010.6	100 g
003.011.4	250 g
003.013.0	1 kg

Mixacid gemischte Säure

Eine ideale Mischung für eine ausgeglichene Erhöhung des Säuregehaltes von Säften/Weinen. Enthält Zitronensäure, Weinsäure und Apfelsäure.
Dosierung: 10 g/10 l erhöhen den Säuregehalt um 1 g/l.

Art.nr.	Inhalt
003.046.0	100 g
003.047.8	250 g
003.049.4	1 kg

Ascorvit Ascorbinsäure

(vit. C) Wird verwendet gegen die Oxidation von Säften, Weinen und Bieren.
Dosierung: 0,5 g/10 l Saft oder Wein.

Art.nr.	Inhalt
003.035.3	50 g
003.036.1	100 g
003.037.9	250 g
003.039.5	1 kg

Tartrol Weinsäure

Pulver.
Dosierung: 10 g/10 l erhöhen den Säuregehalt um 1 g/l.

Art.nr.	Inhalt
003.020.5	100 g
003.021.3	250 g
003.023.9	1 kg

Lactol Milchsäure 80 %

Flüssig. Empfohlen, um den Säuregehalt in Weinen oder Bieren zu erhöhen. Auch verwendbar, wenn die Gärung schon vorbei ist.
Dosierung: 12,5 ml/10 l erhöhen den Säuregehalt um 1 g/l.

Art.nr.	Inhalt
003.002.3	100 ml (125 g)
003.003.1	250 ml (312 g)
003.005.6	1 l (1,25 kg)
003.006.4	5 l

Waagen
42
pagina - page - Seite

Desacid Kohlensaurer Kalk

Das am meisten verwendete Entsäuerungsmittel! Enthält extra reines Kalziumcarbonat.
Dosierung: 6,5 g/10 l ergibt eine Minderung um 1 g/l.
Neutralisiert auch Oxalsäure in Rhabarber: Dosierung: 2 g/l Rhabarbersaft.

Art.nr.	Inhalt
003.100.5	100 g
003.101.3	250 g
003.103.9	1 kg

Desa FIW

(Kaliumtartrat)
Der beste Entsäurer für Traubenwein.
Neutralisiert nur Weinsäure.
Dosierung: 15 g/10 l neutralisiert den Säuregehalt um 1 g/l.

Art.nr.	Inhalt
003.115.3	100 g
003.116.1	250 g
003.118.7	1 kg

Entsäurer FBN

Zusammengesetztes Entsäuerungsmittel auf der Grundlage von Kalziumcarbonat, Kaliumbicarbonat und Kaliumtartrat. Durch die Zusammensetzung wird die Entsäuerung in einer etwas ausgewogeneren Weise durchgeführt als bei der Verwendung eines einfachen Entsäuerungsmittels. Das fördert das Geschmacksprofil des Weins.
Dosierung: 15 g/10 l vermindert den Säuregrad um 1 g/l.

Art.nr.	Inhalt
003.110.4	100 g
003.111.2	250 g
003.113.8	1 kg

Acidex

Spezieller Entsäurer zur Anwendung des Doppelsalz Verfahrens: Eine bestimmte Menge des Saftes wird ganz entsäuert und der Gesamtmenge wieder beigefügt. Damit wird auch ein Teil der Apfelsäure neutralisiert.

Art.nr.	Inhalt
003.130.2	100 g
003.131.0	250 g
003.132.8	1 kg

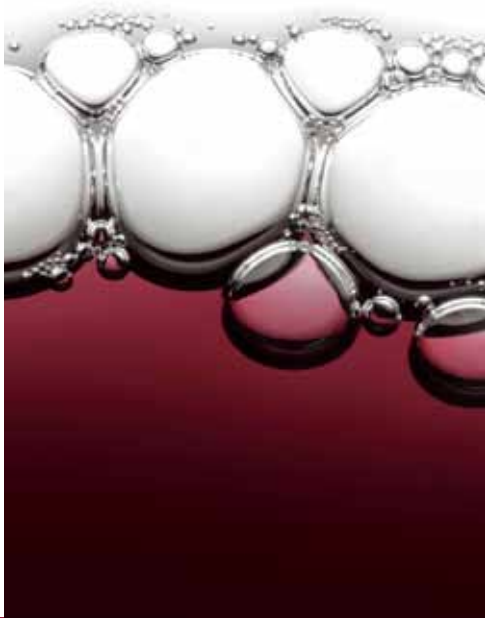
Wann und wie verwendet man ein Entsäuerungsmittel?

Entsäuern Sie am besten so früh wie möglich. Am häufigsten wird kohlensaurer Kalk als Entsäuerungsmittel verwendet. Beim Entsäuern bildet sich oft viel Schaum. Verwenden Sie darum ein ausreichend großes Fass/Gefäß. Fügen Sie dem Most die notwendige Menge Entsäuerungsmittel hinzu, rühren Sie einige Minuten und lassen Sie ihn kurz ruhen. Rühren Sie dann erneut und lassen Sie ihn wieder ruhen. Wiederholen Sie dies einige Male, bis kein CO_2 mehr entsteht (kein Gasgeräusch). Lassen Sie nun alles 12-24 Stunden ruhen. Füllen Sie den Most/Wein nun ohne die untere weiße Schicht um.

Kalinat

Entsäuerungsmittel auf Basis von Kaliumbicarbonat. Speziell zum Entsäuern junger Traubenweine. Das Absetzen der Kristalle kann mehrere Tage dauern, kann aber beschleunigt werden, wenn man den Wein auf 4 °C abkühlt. Eine Säureverminderung bis zu 3 g/l ist ohne nennenswerte pH-Änderung möglich.
Dosierung: 6,7 g/10 l vermindert den Säuregrad um 1 g/l.
Inhalt: 1 kg.

003.140.1



Neo-Anticid

Spezieller Entsäurer zur Anwendung des Doppelsalz Verfahrens: Eine bestimmte Menge des Saftes wird ganz entsäuert und wieder der Gesamtmenge beigefügt. Damit wird auch ein Teil der Apfelsäure neutralisiert.

Art.nr.	Inhalt
003.135.1	5 kg
003.134.4	25 kg

Die Verwendung von Enzymen

Über Enzyme bestehen die wildesten Geschichten. Darum hier einige Dinge zur Verdeutlichung. Wenn nichts Anderes angegeben ist, gelten die angegebenen Dosierungen bei Zimmertemperatur (20 °C) und einer Einwirkzeit von 12 Stunden. Jede Temperaturverringerung um 7 °C kann durch eine Verdopplung der Dosierung ausgeglichen werden. Jede Halbierung der gewünschten Kontaktzeit kann ebenfalls mit einer Verdopplung der Dosis ausgeglichen werden. Die Reihenfolge, in der Zutaten beigefügt werden, ist sehr wichtig. Die eine Zutat kann nämlich die Wirkung der anderen sehr stark beeinflussen, auch im negativen Sinn! Geben Sie nie Bentonit hinzu, wenn die Enzyme noch wirken. Lassen Sie also mindestens einen Zeitraum von 12 Stunden zwischen der Enzymzugabe und der Bentonitzugabe.

003.071.8

Zymex 4000

Hochkonzentriertes einfaches und flüssiges Enzym zum vollständigen Pektinabbau. Kann die Presszeit um bis zu 50 % verkürzen und den Saftertrag um 10 % erhöhen. Vorzugsweise im Kühlschrank aufbewahren.
Dosierung: 10 ml/100 kg Most bei 15 °C, mit einer Kontaktzeit von 1-2 Stunden.
Inhalt: 100 ml.

Zymex Flüssig

Pecto-Enzym.
Zymex wird verwendet für Wein oder Obstsäfte, welche viel Pektin enthalten. Es baut das Pektin in den Früchten ab, erhöht den Saftgehalt und verhütet Trübe. Vorzugsweise im Kühlschrank aufbewahren.
Dosierung: 4-8 ml/10 kg Früchte oder Most, bei 20 °C und einer Einwirkzeit von 12 Stunden.

Art.nr.	Inhalt
003.051.0	100 ml
003.052.8	250 ml
003.054.4	1 l

Zymex Color

Besonderes, multi-aktives Enzym (Pectinase-, Cellulase- und Hemi-Cellulase-Aktivität) in Pulverform, um mehr Farbstoff und Aroma aus roten Früchten und Trauben zu extrahieren. Frei von Depsidase-Aktivität (verhindert, dass zu viel Tannin und kolloidale Stoffe extrahiert werden). Vorzugsweise im Kühlschrank aufbewahren.
Dosierung: 4 -8 g/10 kg Früchte oder Most, bei 20 °C und einer Einwirkzeit von 12 Stunden. Kurz nach dem Zerquetschen der Früchte beigeben.

Art.nr.	Inhalt
003.065.0	25 g
003.066.8	100 g
003.067.6	250 g
003.068.4	1 kg

Zymex Aroma

Besonderes, multi-aktives Enzym (Pectinase-, Arabinase- und Beta-Glucosydase-Aktivität) in Pulverform für die mehr aromatischen Weine und Destillate. Durch die Arabinase und die Beta-Glucosydase-Aktivität werden Aromakomponenten, welche an den Zucker gebunden sind, freigegeben. Das führt zu aromatischeren Weinen/Mosten. Kann auch zum Destillieren verwendet werden. Kann zu einem leichten Farbverlust führen. Vorzugsweise im Kühlschrank aufbewahren.
Dosierung: 4-8 g/10 l Wein, am Ende der Gärung zugeben.

Art.nr.	Inhalt
003.073.4	25 g
003.075.9	100 g
003.076.7	250 g
003.077.5	1 kg

Zymex Pulver

Pecto-Enzym Pektolytisches Enzym. Die gleichen Eigenschaften wie ZYMEX flüssig. Bessere Aufbewahrung. Vorzugsweise im Kühlschrank aufbewahren.
Dosierung: 4-8 g/10 l Früchte oder Most, bei 20 °C und einer Einwirkzeit von 12 St.

Art.nr.	Inhalt
003.060.1	25 g
003.061.9	100 g
003.062.7	250 g
003.064.3	1 kg

Zymex Mash

Hochkonzentriertes, mehrfaches flüssiges Enzym, eigens für die Mazeration von Weißwein entwickelt. Durch die kombinierte Pektinaseaktivität werden auch die schwierig abbaubaren Pektine zerlegt. Durch die Proteinaseaktivität werden die kolloiden Stoffe abgebaut, während die Beta-Glukosidase-Aktivität wiederum die gebundenen Aromakomponenten befreit, was den varitätenspezifischen Aromen in Ihren Weinen zugute kommt.
Dosierung: 1-4 ml/100 kg Most bei 15 °C, mit einer Kontaktzeit von mindestens 2-6 Stunden. Inhalt: 100 ml.

003.072.6

Alfa-Amylase

Flüssig. Baut Stärke ab und verhindert, dass Weine und Säfte mit hohem Stärkegehalt trübe werden. Vorzugsweise im Kühlschrank aufbewahren.
Dosierung:
2-4 g/10 l.

Art.nr.	Inhalt
003.081.7	25 ml
003.083.3	100 ml
003.084.1	1 l

Trenolin 4000 DF

Hochkonzentriertes einfaches und flüssiges Enzym zum vollständigen Pektinabbau. Kann die Presszeit um bis zu 50 % verkürzen und den Saftertrag um 10 % erhöhen. Vorzugsweise im Kühlschrank aufbewahren.
Dosierung: 10 ml/100 kg Most bei 15 °C, mit einer Kontaktzeit von 1-2 Stunden. Inhalt: 1 kg.

003.201.2

Trenolin Bukett DF

Hochkonzentriertes mehrfaches und flüssiges Enzym. Erhöht den Aromaertrag bei Trauben und Früchten. Vorzugsweise am Ende der Gärung beifügen. Depsidasefrei. Vorzugsweise im Kühlschrank aufbewahren.
Dosierung: 10 ml/100 kg Most bei 15 °C, mit einer Kontaktzeit von 1-2 Stunden.

Art.nr.	Inhalt
003.210.3	100 g
003.211.1	1 kg

Trenolin Rouge DF

Hochkonzentriertes mehrfaches und flüssiges Enzym. Erhöht den Farbertrag und die Tanninfreigabe bei roten Trauben. Depsidasefrei. Vorzugsweise im Kühlschrank aufbewahren.
Dosierung: 10 ml/100 kg Most bei 15 °C, mit einer Kontaktzeit von 1-2 Stunden.

Art.nr.	Inhalt
003.205.3	100 g
003.206.1	1 kg

Trenolin Frio DF

Hochkonzentriertes flüssiges pektolytisches Enzympräparat, speziell entwickelt für die Kaltmazeration von Fruchtsäften oder Most. Bereits ab 5 °C effektiv enzymieren! Sehr schnelle Wirkung: 100 % Pektinabbau in 75 Min. bei 8 °C! Die Pressbarkeit von Früchten mit hohem Pektingehalt wind eindeutig verbessert. Unterstützt die Farbauslösung bei 'Maceration Carbonique' und Mostgärung, beschleunigt die Mostklärung.
Richtdosierung: 1-3 ml/100 l bei einer Temperatur ab 10 °C und einer Einwirkzeit von 1–2 St.

Art.nr.	Inhalt
003.212.9	100 ml
003.213.7	1 l

Trenolin Mash DF

Hochkonzentriertes, mehrfaches flüssiges Enzym, eigens für die Mazeration von Weißwein entwickelt. Durch die kombinierte Pektinaseaktivität werden auch die schwierig abbaubaren Pektine zerlegt. Durch die Proteinaseaktivität werden die kolloiden Stoffe abgebaut, während die Beta-Glukosidase- Aktivität dann wieder die gebundenen Aromakomponenten befreit, was den varietätenspezifischen Aromen in Ihren Weinen zugute kommt.
Dosierung: 1-4 ml/100 kg Most bei 15 °C, mit einer Kontaktzeit von mindestens 2-6 St. Im Kühlschrank zu bewahren.
Inhalt: 1 kg.

003.208.7

003.500

Fructozym-P

Hochkonzentriertes flüssiges Pektinaseenzym, speziell für die Enzymierung von Pulp von Weichobst (Beeren, Kirschen ...).
Dosierung: 50-200 ml/1000 kg Pulp oder Saft bei 45-55 °C und einer Kontaktzeit von 1-2 Stunden. Inhalt: 1 kg.

003.501

Fructamyl-FCT

Hochkonzentriertes flüssiges Amylase-Enzym, speziell für die Fruchtsaftproduktion. Baut die in vielen Säften aufgelöste Stärke bei niedrigen Temperaturen ab. Vorzugsweise im Kühlschrank aufbewahren.
Dosierung: 5-50 ml/1000 l Saft bei 20 °C, mit einer Kontaktzeit von 2-4 Stunden.
Inhalt: 1 kg.

Fructozym Color

Fructozym Color ist ein flüssiges, hochkonzentriertes pektolytisches Enzympräparat zur Herstellung besonders farbintensiver Säfte. Die Farbstoffe werden aus der Maische extrahiert und bleiben stabil im Saft erhalten.
Dosierung: die Enzymdosage ist abhängig von Rohware, Reifezustand, Temperatur und Einwirkzeit. Richtwerte bei 40-50 °C und einer Einwirkzeit von 1-2 Stunden:
Schwarze Johannisbeeren:
150-300 ml/1000 kg Maische; 20-50 ml/1000 l Saft.
Sonstige Beeren:
50-150 ml/ 1000 kg Maische; 5-30 ml/1000 l Saft.
Inhalt: 1 kg.

003.507

Sorben

Konservierungsflüssigkeit für die Aufbewahrung von frisch gepressten Säften und saurem Gemüse (Gurken ...). Enthält Kaliumsorbat und Natriumbenzoat.
Dosierung: 3 ml/kg Obst (oder l Saft).

Art.nr.	Inhalt
004.051.9	100 ml
004.054.3	1 l

Pectitest

Für die Bestimmung des Pektingehaltes in Säften/Weinen.
Verwendung: 10 ml Saft/Wein + 30 ml Pektitest gut vermischen. Nach 15-20 Min. bilden sich Flocken, wenn Pektine vorhanden sind.
Die Mischung nach dem Test wegwerfen!
Inhalt: 500 ml.

013.125.0

Sorbistat Kaliumsorbat

Stabilisator. Verhütet Wiedergärung von Weinen und Säften. Wird auch in Molkereiprodukten verwendet. Einfach auflösbares Granulat. Für Wein: Immer mit der gleichen Dosierung Sulfit (CAMPDEN) verwenden!
Dosierung:
1-2 g/10 l.

Art.nr.	Inhalt
004.029.5	25 g
004.030.3	100 g
004.031.1	250 g
004.033.7	1 kg

Campden Sulfit

Pulver. Enthält Kaliummetabisulfit (Kaliumpyrosulfit). Wird verwendet um die Oxidation von Saft/ Wein/Bier zu verhindern, wilde Hefe auf Obst zu töten und um eine Gärung zu beenden.
Dosierung für Desinfektion von Most/Wein: 1 g/10 l.
Dosierung für Materialien: 1-2 g/l Wasser (+ Zitronensäure 0,5 g/l).

Achtung! Bei der Desinfektion von Materialien immer in Kombination mit einer Säure verwenden!

Art.nr.	Inhalt
004.010.5	100 g
004.011.3	250 g
004.012.1	500 g
004.013.9	1 kg

Stabivit

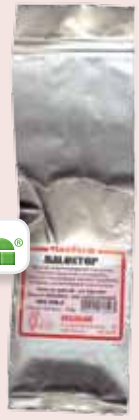
Speziell kombiniertes Produkt für die Stabilisierung der Weine nach der Gärung. Enthält Kaliumdisulfit, Kaliumsorbat und Ascorbinsäure in idealen Verhältnissen. Zusammengestelltes Produkt = einfach zu verwenden (keine einzelnen Mengen abzuwiegen). Verhindert nicht nur die Flaschengärung, sondern schützt auch vor Oxidation und Kahm. Das Produkt kann bei der Lagerung etwas vergilben und körnig werden, aber das hat keinen nachteiligen Einfluss auf die Wirkung des Produkts.
Dosierung: 5 g/10 l Wein, vorher in etwas Flüssigkeit auflösen und danach gut mit dem Wein mischen.

Art.nr.	Inhalt
004.025.3	100 g (für 200 Liter Wein)
004.027.9	1 kg (für 2000 Liter Wein)

Malostop

Reines und natürliches Enzympräparat auf der Basis von Lysozym zur Vermeidung einer Apfel-/Milchsäuregärung (unterbindet Milchsäurebakterien) sowohl bei Rot- als auch bei Weißweinen. Auch bei höheren pH-Werten geeignet. Kann verwendet werden, um die Sulfitdosis z. B. beim Abfüllen zu vermindern.
Dosierung:

- Um die Apfelsäure-Milchsäure-Gärung zu verzögern und danach selbst mit einer Kultur zu impfen: 1-2 g/10 l (verzögert die Apfelsäure-Milchsäure-Gärung um 10-14 Tage).
- Um die begonnene Apfelsäure-Milchsäure-Gärung zu stoppen: 2 g/10 l.
- Um die Apfelsäure-Milchsäure-Gärung vollständig zu verhindern: 3-5 g/10 l.



Art.nr.	Inhalt
004.035.2	25 g
004.036.0	100 g
004.038.6	1 kg

Etikettierpflicht Allergene in Wein

Eine EU-Richtlinie bezieht sich auf die verpflichtete Angabe von allergenen Stoffen, welche bei der Weinherstellung verwendet werden. So gibt es beim Gebrauch von z. B. Sulfit schon längere Zeit eine Etikettierpflicht für kommerzielle Weine. Ab 31. Mai 2009 tritt auch eine Etikettierpflicht für mögliche Allergene aus Eiern und Milch in Kraft. Verwenden Sie also Produkte auf Albumin-, Kasein- oder Lysozym-Basis (Malostop), dann sind Sie als kommerzieller Weinhersteller verpflichtet, dies auf dem Etikett zu erwähnen, z. B. „enthält Sulfit, Milch- oder Eierprodukte“. Produkte auf Gelatine-Basis fallen nicht unter die Etikettierpflicht.

Reinigen oder Desinfizieren?

Reinigen und Desinfizieren sind untrennbar miteinander verbunden. Reinigen ist das Entfernen von sichtbarem und unsichtbarem Schmutz und erfolgt mit einem klassischen Reinigungsmittel wie Trinatriumphosphat. Verwenden Sie keine Küchenprodukte (Dreft, Mr. Proper, Cif ...), da diese meistens parfümiert sind und dieses Parfüm Ihren Wein/Ihr Bier negativ beeinflussen kann. Desinfizieren ist das Abtöten von Bakterien, Schimmelpilzen, Hefen usw. und erfolgt meistens mit einem Produkt auf der Basis von aktivem Chlor, Wasserstoffperoxid oder Jod. Das Material muss immer erst gereinigt werden, bevor es desinfiziert werden kann! Es sind auch Kombinationsprodukte erhältlich.
Die Europäische Gesetzgebung verbietet uns, einem Produkt eine desinfizierende Wirkung zuzuschreiben, ohne dass dieses Produkt als Bekämpfungsmittel registriert ist. Letzteres ist für kleine Unternehmen ein langwieriges und unbezahlbares Verfahren. Darum finden Sie auf keinerlei Verpackung die Angabe „desinfizierend".

Chemipro® ACID Chemipro® CAUSTIC Chemipro® OXI

Chemipro® ACID

Säurebasiertes Reinigungsprodukt für leicht verschmutzte Materialien, mit welchem ebenfalls kein Nachspülen nötig ist (Voraussetzung: Gut abtropfen lassen!). Die hygienische Reinigung wird nicht beeinflusst durch organische Substanzen. Auch geeignet zum Reinigen von rückspülbaren Filterkartuschen.
Dosierung: 1 % (250 ml ergibt 25 l Spüllösung).
Kontaktzeit: 5-10 Minuten.

Chemipro® CAUSTIC

Der originale Reiniger für alle schwer verschmutzten Materialien und Flaschen. Dank des aktiven Chlors und der Lauge ist auch bei schwer verschmutzten Materialien eine hygienische Reinigung möglich. Nicht geeignet für Kupfer und Eisen.
IMMER GUT NACHSPÜLEN MIT HEISSEM WASSER!
Dosierung: 5 g/5 l warmes Wasser, 15 Minuten bis 1 Stunde einweichen lassen. Sehr gut nachspülen.

Chemipro® OXI

Das Reinigungsprodukt für alle leicht beschmutzten Materialien und Flaschen. Dank des aktiven Sauerstoffs ist eine hygienische Reinigung in kurzer Zeit möglich, ist eine Nachspülung jetzt nicht mehr erforderlich und ist dieses Produkt umweltfreundlich!
Dosierung: 4 g/l warmes Wasser, Kontaktzeit: 2-5 Minuten.

Chemipro® ACID

Art.nr.	Inhalt
004.020.4	250 ml
004.021.2	1 l
004.023.8	5 l

Chemipro® CAUSTIC

Art.nr.	Inhalt
004.045.1	100 g
004.046.9	500 g
004.047.7	2 kg

Chemipro® OXI

Art.nr.	Inhalt
004.055.0	100 g
004.059.2	2 kg

Campden Sulfit

Pulver. Enthält Kaliummetabisulfit (Kaliumpyrosulfit). Wird verwendet als Desinfektionsmittel für Materialien. Achtung: Bei der Desinfektion von Materialien immer in Kombination mit einer Säure verwenden!
Dosierung: 1-2 g/l Wasser (+ Zitronensäure 0,5 g/l).

vinoferm

Art.nr.	Inhalt
004.010.5	100 g
004.011.3	250 g
004.012.1	500 g
004.013.9	1 kg

Iodophor

Sehr effektiv: Kontaktzeit nur 2 Minuten! Sehr konzentriert: Sie verwenden nur 5 ml/10 l. Sehr einfach in der Anwendung: Verdünnen, Material 2 Minuten spülen oder in die Flüssigkeit tauchen, gut abtropfen lassen, mit sauberem Wasser nachspülen, fertig! Nicht geeignet für Kupfer, Aluminium, Silber. Nicht verwenden bei verschmutzten Fässern oder Geräten (also erst z. B. mit Soda usw. reinigen).

Art.nr.	Inhalt
004.060.0	250 ml
004.061.8	1 l

Natriumhydroxid Perlen

Industrielles Reinigungsmittel. U. a. für die Verwendung in Flaschenspülmaschinen. Dosierung: 10-20 g/l, einweichen lassen für 5-10 Minuten bei 50-60 °C. Achten Sie auf die Sicherheitsvorschriften!

Art.nr.	Inhalt
004.078.2	1 kg
004.079.0	25 kg

Schwefelschnitten

Für die Desinfektion von Holzfässern, Räumen ... Nicht tropfend. Brennen Sie 1/2 Schnitte pro 100 l Fass-Inhalt.

Art.nr.	Inhalt
022.007.9	10 Stück
022.008.7	500 g (± 70 Stück)

004.085.7

P3-Asepto

Flüssiges, alkalisches Reinigungs- und Desinfektionsmittel auf Aktivchlorbasis. Breite Anwendung in der Lebensmittelindustrie. Das Produkt verursacht keine Schaumbildung und hat ausgezeichnete fett- und eiweißentfernende Eigenschaften. Geeignet u. a. für Wasch- und Spülanlagen für Behälter, Kästen und Einzelteile, Zirkulationsreiniger (CIP), Reinigung von Oberflächen mit Hilfe von Sprühsystemen. Anwendbar in der Milchwirtschaft, Erfrischungsgetränkeindustrie, Brauereien, Weinkellern ... Geeignet für Edelstahl (AISI 304 und AISI 316) und Kunststoffe. Nicht geeignet für Aluminium. Mit Wasser vorspülen.
Dosierung: 1 %. Temperatur: 20-45 °C. Kontaktzeit: Höchstens 60 Minuten. Immer mit Wasser nachspülen.

In Belgien zugelassen unter der Nummer 1192 B. Diese Zulassungsnummer ist nur gültig in Belgien!

004.081.6

P3-alcodes

Flüssiges Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis. Desinfektionsmittel mit schneller Wirkung für bereits gereinigte Materialien. Anwendbar in der Lebensmittelindustrie. Speziell für kleine Flächen und Materialien. In handlicher Spritz-flasche. Anwendung & Dosierung: Unverdünnt anwenden. Die Materialien besprühen und einige Minuten einwirken lassen. Mit Wasser nachspülen.

In Belgien zugelassen unter der Nummer 3102 B. Diese Zulassungsnummer ist nur gültig in Belgien!

Art.nr.	Beschreibung
004.080.8	P3-alcodes 1 Liter
004.081.6	Sprühkopf

Wasserfreie Soda

Universelles alkalisches Entfettungs- und Reinigungsmittel. Entfernt auch Bierstein. Kann für die Reinigung von Holzfässern, das Ablösen von Etiketten, etc. verwendet werden. Nicht für Aluminium verwendbar.
Dosierung: 30 g/10 l heißes Wasser.
Inhalt: 1 kg.

004.074.1

Trinatriumphosphat

Pulver. Geeignet für die Reinigung von Flaschen und Fässern.
Dosierung: 1 Suppenlöffel/5 l warmes Wasser. 15-60 Minuten einweichen lassen.

Art.nr.	Inhalt
004.075.8	1 kg
004.076.6	25 kg

Reinigungsbürste für Wein- & Bierflaschen, Gärungsflaschen und Pipetten

Ausführliche Beschreibung auf Seite 95.

005.056.7

Klarvit

Das universale und blitzschnelle Schönungsmittel, mit 2 Komponenten (Kieselsol, Gelatine), für Weine, Biere und Säfte! Ausklärung innerhalb 6-24 Stunden! Gibt einen festen Trub.
Inhalt: 2 x 50 ml, ausreichend für 110-220 l Getränk.

Fischleim

Natürliches und universal einsetzbares Schönungsmittel für Wein, Saft und Bier. Sehr geeignet für die Schönung bei niedrigen Temperaturen.
Dosierung: 2-5 ml/10 l.

Art.nr.	Inhalt
005.060.9	100 ml
005.061.7	250 ml
005.063.3	1 l

Gelatine Pulver

Für die Klärung von Weinen, Säften, am meisten verwendet in Kombination mit Kieselsol (1 ml Kieselsol + 1 ml Gelatine, gesondert hinzufügen!).
Dosierung: 1-3 g/10 l Wein, vorab unter kräftigem Rühren aufzulösen in der fünffachen Menge Wasser; 20 Minuten aufgehen lassen und nachher noch mal 5 x die gleiche Menge heißes Wasser zur Lösung beizufügen.

Art.nr.	Inhalt
005.037.7	100 g
005.038.5	250 g
005.040.1	1 kg

Gelamost

(= Mostgelatine Erbslöh)
Flüssiges Gelatin/Kaseinderivat für die Vorklärung von Traubenmost zur Verminderung von Polyphenolen und Catechinen. Vorzugsweise während oder kurz nach dem Traubenquetschen beigeben.
Dosierung: 50-200 ml/100 kg Most.

Art.nr.	Inhalt
005.101.1	250 ml
005.102.9	1 l

Gelatine Flüssig 20 %

Besonders für die Klärung von Weinen, Säften ... Am besten zu verwenden in Kombination mit Kieselsol (1 ml Kieselsol +1 ml Gelatine, gesondert hinzufügen!). Schnelles Resultat mit wenig Trub. Einfachere Anwendung als mit dem Pulver.
Dosierung: 2,5-5 ml/10 l.

Art.nr.	Inhalt
005.041.9	100 ml
005.042.7	250 ml
005.044.3	1 l

Kieselsol

Besonders für Klärung von Weinen, Säften ... Meist verwendet in Kombination mit flüssiger Gelatine (1 ml Kieselsol + 1 ml Gelatine, gesondert hinzufügen!), hat eine schnelle Wirkung bei wenig Trub.
Dosierung: 2,5-5 ml/10 l.

Art.nr.	Inhalt
005.050.0	100 ml
005.051.8	250 ml
005.054.2	1 l

Tannivin Superb

Speziell behandeltes Tannin aus Eichenholz zur Verbesserung des Buketts und des Körpers des Weines. Hat einen harmonisierenden Effekt und stabilisiert die Farbe, jedoch ohne die Bitterkeit zu erhöhen. Folglich sind erhöhte Dosierungen möglich. Kann ab dem ersten Umfüllen zugegeben werden.
Dosierung Rotwein:
1-20 g/100 l Wein, je nach Geschmack.
Dosierung Weißwein:
1-5 g/100 l Wein, je nach Geschmack.

Art.nr.	Inhalt
005.012.0	20 g
005.011.2	100 g (Erbslöh)

Tannorouge

Tannin aus der Esskastanie. Vor allem verwendet bei Rotweinen. Hat neben einer Bukett verbessernden Wirkung auch eine stabilisierende Wirkung auf Anthocyan (roter Farbstoff). Vorzugsweise zu Beginn der Gärung zugeben.
Dosierung: 1-3 g/10 l.

Art.nr.	Inhalt
005.002.1	20 g
005.003.9	100 g
005.006.2	1 kg

Tannoblanc

Zusammengestelltes Tannin, vor allem geeignet für Weißweine. Hat sehr gute antioxidative sowie Bukett verbessernde Eigenschaften. Hat auch eine leicht klärende Wirkung.
Dosierung: 0.5-1 g/10 l.

Art.nr.	Inhalt
005.007.0	20 g
005.008.8	100 g
005.009.6	1 kg

Woher weiß ich, welches Schönungsmittel ich verwenden muss?

Eine der einfachsten und noch immer eine der besten Methoden ist „Trial and Error": Nehmen Sie mehrere Proben von dem zu klärenden Wein und geben Sie diese in Proberöhrchen. Geben Sie in jedes Proberöhrchen einige ml oder Gramm eines anderen Klärungsmittels. Auch ein Proberöhrchen Wein/Saft mit Pecto-Enzym und ein anderes mit Alfa-Amylase (bei stärkereichen Früchten) sind nützlich. Einige Stunden klären lassen und Sie sehen sofort, welches Klärungsmittel zum besten Ergebnis führt!

Blankasit

Kieselsäure zur Klärung von Weinen/Säften. Blankasit ist negativ geladen und reagiert deshalb mit positiv geladenen kolloidalen Stoffen. Vorzugsweise in Kombination mit Combigel zu verwenden. Geeignet zur Klärung schwierig zu filternder Weine (schleimig, hoher Gehalt an Kolloiden).
Dosierung: 30-100 ml/100 l + ½ Dosis Combigel. Blankasit zuerst beigeben.

Art.nr.	Inhalt
005.125.0	1 kg
005.127.6	25 kg

005.135.9

Sekt klar

Spezielles Produkt für die Schaumweinzubereitung, zur Verbesserung der Sedimentierung von Hefen bei der Flaschengärung. Verhindert dass die Hefe am Flaschenrand „klebt" und sorgt für eine gründliche Klärung nach der Gärung. Vereinfacht das Ausschlämmen. Wird kurz vor dem Abfüllen beigegeben.
Dosierung: 50-70 ml/100 l Wein.
Inhalt: 1 kg.

005.155.7

Combigel

Flüssiges, zusammengesetztes Klärungsmittel auf der Grundlage von Gelatine, Kasein und Fischleim. Speziell für die Klärung junger Weine, auch bei niedrigen Temperaturen. Wird meistens in Kombination mit Blankasit verwendet.
Dosierung: 25-30 ml/100 l + 2 x diese Menge Blankasit. Combigel zuletzt beigeben.

005.175.5

Hausenpaste

Natürliches und universal einsetzbares Schönungsmittel für Wein, Saft und Bier. Sehr geeignet für die Schönung bei niedrigen Temperaturen.
Dosierung: 2-5 ml/10 l. Inhalt: 1 l.

005.100.3

Mostgelatine

Flüssiges Gelatin/Kaseinderivat für die Vorklärung von Traubenmost zur Verminderung von Polyphenolen und Catechinen. Vorzugsweise während oder kurz nach dem Traubenquetschen beigeben.
Dosierung: 50-200 ml/100 kg Most.
Inhalt: 10 kg.

Mostogel

Flüssiges Kombinationsprodukt aus Gelatine und PVPP, um störende Polyphenole und Catechine frühzeitig aus dem Most zu entfernen. Auch die Neigung zum untypischen Alterungston kann mit der Anwendung von MostoGel verringert werden.
Dosierung: 50-200 ml MostoGel/100 kg Maische bzw. 100 l Most. Während oder kurz nach dem Traubenquetschen beigeben. Je nach Temperatur und Trübbelastung setzt sich MostoGel nach 2-6 Stunden ab.

Durch die kaseinfreie Herstellung ist MostoGel im Sinne der Allergenkennzeichnung nicht kennzeichnungspflichtig.

Art.nr.	Inhalt
005.104.5	1 kg
005.103.7	10 kg

Klar-sol 30

Ein transparentes alkalisches Kieselsol zur Klärschönung in Kombination mit einem eiweißhaltigen Behandlungsmittel (Gelita- Klar®, ErbiGel®, IsingClair-Hausenpaste, CombiGel®).
Inhalt: 25 kg.

005.115.1

Wie soll man eine Bentonit hinzufügen?

Um die Wirkung zu maximieren, müssen Bentonite immer eingeweicht werden: Lösen Sie die notwendige Menge Betonit unter vorsichtigem Rühren in der drei- bis fünffachen Menge Wasser auf. Dann 6-12 Stunden quellen lassen! Gießen Sie das überschüssige Wasser weg und verdünnen Sie erneut, aber mit einer geringen Menge des zu klärenden Weins. Gut rühren und schließlich die Bentonitlösung mit der ganzen Menge des zu klärenden Mosts/Weins mischen.

Benton bentonit

Granuliertes Bentonit mit spezialer Qualität für Wein. Mit einem großen absorbierenden Vermögen. Auch geeignet für die Vorklärung von Weinen und Säften (Most).
Dosierung: 1-2 g/l, eine Nacht in der 10-fachen Wassermenge einweichen lassen und danach hinzufügen.

Art.nr.	Inhalt
005.015.3	100 g
005.016.1	250 g
005.021.1	1 kg

005.174.7

Albuvin

Getrocknetes Eiweiß für das Klären und die Geschmacksharmonisierung von Rotweinen. Vermindert Polyphenole (Bitterstoffe).
Dosierung: 4-16 g/100 l, unter ständigem Rühren in der 10-fachen Wassermenge auflösen. Den Wein nach ein paar Tagen umfüllen/filtrieren. Inhalt: 1 kg.

Nacalit eisenarm

Ein eisenarmes Natrium-Kalziumbetonit für Eiweißstabilisierung, Tanninverminderung und Klärung. Besonders geeignet für Weine oder Moste mit einem höheren pH-Wert und einem niedrigen Säuregrad. Auch zur Vorklärung oder nach der Pulpgärung geeignet, da Nacalit flokuliert (oben treibt).
Dosierung:
50-100 g/100 l Wein.

Art.nr.	Inhalt
005.105.2	1kg
005.107.8	20 kg

Most-rein eisenarm

Kombiniertes Produkt zur Vorklärung auf Basis von Bentonit, Gelatine und Aktivkohle zur Eliminierung von Pestiziden und anderen störenden Stoffen (UTA-Töne) im Most. Verhindert eventuell später auftretende „Off-flavours", wie Geruch von faulen Eiern.
Dosierung: 100 g/100 l Most der drei- bis fünffachen Menge Wasser beigeben. Nach einer kurzen Quellzeit, dem Most beigeben und gut rühren! Der ausgefallene Mostrein kann entweder vor oder nach der alkoholischen Gärung entfernt werden.

Art.nr.	Inhalt
005.111.0	5 kg
005.110.2	20 kg

Seporit eisenarm

Bentonitgranulat zur Vorklärung von Most: Eiweißstabilisierung, Tanninverminderung und Eliminierung von Hefehemmern (z. B. bei Botrytis-Schädigung). Kann wahlweise vor oder nach der Gärung entfernt werden.
Dosierung: 100-200 g/100 l.
Inhalt: 5 kg.

005.140.9

Venturi Flüssigkeitsinjektor Edelstahl NW-40

Spezieller Injektor für das Vermischen von Klärmitteln und sonstigen Flüssigkeiten. WÄHREND des Pumpens wird die zu mischende Flüssigkeit mit Hilfe eines Venturis aufgesaugt und mit dem Wein (oder Bier oder Saft) vermischt. Garantiert eine perfekte Mischung.

005.250.6

013.109.4

Löffelwaage digital 300 g

Handliches Gerät zur schnellen Wiegung kleinerer Mengen Pulver oder Körner. Bereich: Von 0,1 bis 300 g (0,005 bis 10,5 oz). Digitalanzeige im Display auf dem Löffel. Batterien mitgeliefert.

013.102.9

Digitalwaage 500 g

Praktisches Modell für präzises Abwiegen von vielen Zutaten! Mit deutlichem LCD-Display.

- Wiegt bis 500 g, per 0,1 g!
- Tarafunktion.
- Zählfunktion.
- Schaltet automatisch aus.
- Abmessungen: 120 x 90 x 25 mm.
- Funktioniert mit mitgelieferter 9 V Batterie.

Kupzit®-Test

Mit Hilfe des Kupzit®-tests wird die Kupzit®-Menge bestimmt, die zur Behandlung von Böckser und Mercaptanen benötigt wird. Zur Bestimmung der korrekten Dosierung sind 2 Tests (grob und fein) erforderlich. Die Dosierung variiert je nach Intensität des Sulfitgeruchs bzw. der Geschmacksabweichung. Die Verwendung von Kupzit® unterliegt der nationalen Gesetzgebung; das EU-Weingesetz schreibt eine maximale Dosierung von 50 g pro 100 Litern Wein vor (bei sehr extremen Abweichungen).
Das Kit ist in einer praktischen Kunststoffbox verpackt und enthält:

- 1 Kupzit®-Lösung, 100 ml
- 1 Spritze, 5 ml (für Grobtest)
- 1 Spritze, 1 ml (für Feintest)
- 1 Filterspritze, 20 ml
- 1 Filterhalter
- 1 Filter (Glasfaser)

013.191.2

Kupzit®

Ein komplexes Produkt auf Basis von hochwertigem Bentonit und Kupfersulfat zur Behandlung von Böckser und Mercaptanen. Dank der Granulatform hat Kupzit sehr gute Geruchsabsorptionseigenschaften. Einfach zu dosieren.
Dosierung: 5-20 g/100 Liter. Diese Dosierung ist gesetzlich vorgeschrieben. Die EU-Gesetzgebung schreibt eine maximale Dosierung von 50 g/100 Litern vor (bei sehr extremen Abweichungen). Zum Bestimmen der Dosierung ist ein Kupzit-Testkit erhältlich (013.191.2).
Inhalt: 1 kg.

006.074.9

Warum Eiche im Wein gebrauchen?

Durch die Verwendung von Eiche bei der Weinherstellung werden verschiedene Eigenschaften des Weins verändert: Geschmack, Aroma, Lagerfähigkeit und Farbstabilität.

3 Möglichkeiten, um diese Eigenschaften hinzuzufügen:

- Lagerung im Eichenfass. Um in den Genuss der oben genannten Vorteile zu kommen, wählen Sie ein Fass ohne innere Schutzbeschichtung. Die meisten Dekorationsfässer haben eine Paraffinbeschichtung und dienen ausschließlich dekorativen Zwecken, können aber auch für die Lagerung und den Ausschank von Wein oder anderem Alkohol verwendet werden. 2 Eichensorten: Amerikanische und französische Eiche. Amerikanische Eiche verleiht dem Wein einen fruchtigen Charakter, die französische sorgt für eine eher würzige Note.
- Die Verwendung von Eichenchips bietet eine Reihe weiterer Vorteile. Sie nehmen keinen Platz ein und können auf einfache Weise zum Wein hinzugefügt werden. Aufgrund der großen Kontaktoberfläche muss man eigentlich nicht sehr viel hinzufügen.
- Eichenextrakt auf Alkoholbasis. Kann ebenfalls sehr einfach hinzugefügt werden und hat den Vorteil der sofortigen Vermischung mit dem Wein, sodass man diesen direkt sensorisch beurteilen kann.

Tipps:

- Geben Sie die Chips in einen Hopfenbeutel, so lassen sie sich nach Gebrauch einfach entfernen.
- Fügen Sie mal Chips zur Maische hinzu. Auf diese Weise ist Ihr Wein besser gegen zu schnelle Oxidierung geschützt. (bessere Farbstabilität und längere Lagerfähigkeit).
- Probieren Sie mal die speziellen Chips von Sherryund Whiskyfässern.
- Warum nicht mal bei Bier ausprobieren!

Wie viele Chips verwendet man, und wie lange muss der Wein im Fass oder in Kontakt mit den Chips bleiben? Bei Holzfässern hängt dies davon ab, wie oft man das Fass schon selbst benutzt hat. Und je mehr Chips man hinzufügt, desto kürzer ist die Kontaktzeit.

Eichenholzchips Französisch

Lassen Sie Ihren Wein oder Ihr Bier ohne Eichenfass doch „im Eichenfass“ reifen! Dank diesen Eichenholzchips mit kontrollierter und garantierter Qualität und Toasting von französischer Eiche ist dies möglich. Viel vorteiliger als mit Eichenfässern.
Dosierung: 5-30 g/10 l Wein.
Kontaktzeit: Einige Tage bis 3 Monate. Kann sowohl dem Most als auch dem Wein (oder dem Bier!) beigegeben werden.

Französisch MEDIUM toast

Art.nr.	Inhalt
006.141.6	250 g
006.142.4	1 kg
006.140.8	22,7 kg

Französisch HEAVY toast

Art.nr.	Inhalt
006.146.5	250 g
006.147.3	1 kg
006.145.7	22,7 kg

Oak-a-vin

Natürliches Eiche-Extrakt mit außergewöhnlicher Qualität vom französischen Limousin! Verändert den Wein in einigen Tagen, so wie ein Holzfass in Monaten.
Dosierung:
Für Weißwein 2 ml/l.
Für Rotwein 4 ml/l.
Für Whisky, Kognak, Sherry bis 12 ml/l.

Darf NICHT in kommerzieller Weinproduktion verwendet werden!

Art.nr.	Inhalt
006.030.1	30 ml
006.031.9	100 ml
006.032.7	1 l

Eichenholzchips Amerikanisch

Wir bieten auch Eichenholzchips von amerikanischer Eiche, um delikate Vanillenoten hinzuzufügen. Die „medium toast”-Chips verleihen einen Karamell- oder Mandelgeschmack und werden meist für leichte Weine verwendet. Die „heavy toast”-Chips verleihen einen nussartigen bis röstigen Geschmack und sind eher für vollere Weine geeignet.
Dosierung: 5-30 g/10 l Wein.
Kontaktzeit: Einige Tage bis 3 Monate. Kann sowohl dem Most als auch dem Wein (oder dem Bier!) beigegeben werden.

Amerikanisch MEDIUM toast

Art.nr.	Inhalt
006.151.5	250 g
006.152.3	1 kg
006.150.7	22,7 kg

Amerikanisch HEAVY toast

Art.nr.	Inhalt
006.156.4	250 g
006.157.2	1 kg
006.155.6	22,7 kg

Gerbinol super

Zusammengestelltes Produkt auf Basis von Fischleim, Milcheiweiß und Gelatine zur Verminderung oder Entfernung von Bitterstoffen und Off-flavours, welche aufgrund von Oxidation, zu hart behandelten oder ausgepressten Früchten/Trauben oder Fehlern bei der Gärung entstehen können.Bei starken Geschmacksabweichungen oder Fehlern kann eine Kombination mit Granucol verwendet werden. Kann bei niedriger Dosis auch zum „Abrunden“ trockener Weine verwendet werden.
Dosierung: 0,5-2 g/10 l, unter kräftigem Rühren in der zehnfachen Menge Wasser lösen und dann unter starkem Rühren dem zu behandelnden Wein beigeben. Nach 2 bis 3 Tagen umfüllen.

Art.nr.	Inhalt
006.005.3	25 g
006.006.1	100 g
006.008.7	1 kg (Erbslöh)

Eichenholzchips Sherry & Whisky

Erstmals und exklusiv bei Brouwland erhältlich: Chips aus echten, gebrauchten SHERRY-OLOROSO und WHISKY Fässern. Geben Sie Ihrem Wein, Bier oder Likör auf einfache Weise ein ganz besonderes Aroma! Genau wie bei den klassischen Eichenholz Chips werden auch diese neuen Sorten dem Most oder dem Bier während der Reifung/Gärung beigegeben. Regelmäßig testen, um die ideale Geschmacksentfaltung zu bestimmen und dann vor allem: Genießen! Vakuumverpackt in Aluminiumfolie für optimale Haltbarkeit des Aromas.

Sherry Oloroso

Art.nr.	Inhalt
006.160.6	250 g
006.161.4	1 kg

Whisky

Art.nr.	Inhalt
006.165.5	250 g
006.166.3	1 kg

Önocyanin

Natürlicher Farbstoff, der Traubenschale entzogen. Geeignet für die Färbung von zu hell ausgefallenen Weinen (z. B. nach Filtration).

Darf NICHT in kommerzieller Weinproduktion verwendet werden!

Art.nr.	Inhalt
006.050.9	100 ml
006.051.7	250 ml
006.053.3	1 l
006.055.8	25 l

Glyzerin

Flüssig. Erhöht die Viskosität und die Süße. Geeignet für Wein und Bier. Pflanzlichen Ursprungs, nicht gärbar.

Darf NICHT in kommerzieller Weinproduktion verwendet werden!

Art.nr.	Inhalt
006.026.9	100 ml = 125 g
006.027.7	250 ml = 315 g
006.029.3	1 l = 1,25 kg
006.025.1	5 l = 6,25 kg

Granucol GE

Pflanzliche Aktivkohle. Stark absorbierende Fähigkeiten und einfach zu entfernen, wegen der besonderen Granulatform. Korrigiert den Geschmack und den Geruch, ohne die Farbe zu ändern.
Dosierung: 3-10 g/l, unter kräftigem Rühren beifügen. Nach 1 Tag entfernen durch Filtration oder Hebung.

Art.nr.	Inhalt
006.035.0	100 g
006.036.8	250 g
006.038.4	1 kg
006.039.2	10 kg (Erbslöh)

Granucol FA

Pflanzliche Aktivkohle, granuliert. Sonderqualität für Wein. Zur Entfärbung oder Farbverbesserung. Hat keinen Einfluss auf den Geschmack. Kann sofort zum Wein hinzugefügt werden und ist einfach zu entfernen, wegen der Granulatform.
Dosierung: 1-3 g/10 l, unter kräftigem Rühren beifügen. Entfernen nach 1 Tag durch Hebung oder Filtration.

Art.nr.	Inhalt
006.040.0	100 g
006.041.8	250 g
006.043.4	1 kg
006.044.2	10 kg (Erbslöh)

Mostfein

Natürliches, gesüßtes Konzentrat u. a. aus Datteln. Geschmackverbessernd, erhöht den Säuregehalt und die Süßigkeit.

Art.nr.	Inhalt
006.022.8	250 ml
006.023.6	1 l

Aktivkohle desodorierend

Aktive pflanzliche Kohle, Pulver.
Dosierung: 2-10 g/10 l, nach Lösung in einer kleinen Menge Saft oder Wasser, unter kräftigem Rühren dem Wein beifügen. Nach 1 Tag entfernen durch Filtration oder Hebung.

Art.nr.	Inhalt	Beschreibung
006.064.0	2 kg	Aktivekohle desodorierend
006.068.1	20 kg	Ercarbon GE (Erbslöh)

Aktivkohle entfärbend

Aktive pflanzliche Kohle, Pulver. Muss vor dem Beifügen erst aufgelöst werden. Es kann auch vermischt werden in einem (Kieselgur-)Filter. Ist auch geeignet, um Filterbette herzustellen, um so Flüssigkeiten durchfließen zu lassen, u. a. bei der Behandlung von Spirituosen.
Dosierung: 1-3 g/10 l, nach Lösung in einer kleinen Menge Saft oder Wasser, unter kräftigem Rühren dem Wein beifügen. Nach 1 Tag entfernen durch Filtration oder Hebung.

Art.nr.	Inhalt	Beschreibung
006.065.7	1 kg	Aktivekohle entfärbend
006.067.3	15 kg	Ercarbon FA (Erbslöh)

Alcopur

Ein adsorbierendes Produkt, speziell für die Harmonisierung des Buketts beim Destillieren. Entfernt schnell und einfach den „rauen" Charakter von Destillaten. Vollkommen natürlich und unlöslich, also KEINE Rückstände des Produkts in Ihrem Destillat!
Dosierung: 2-7 g/10 l. Kontaktzeit: 1-3 Tage. Nach Gebrauch einfach zu entfernen durch Filtration.

Art.nr.	Inhalt
006.134.0	5 g
006.135.8	50 g

Önologisches Öl

Bildet eine Schutzschicht und schützt den Wein gegen Kahm und Oxidation. Entduftende Wirkung (Schimmel). Erlaubt unvollständig gefüllte Behälter (abfüllen von großen Flaschen), indem eine Schicht von ungefähr 1 cm auf den Wein gegossen wird. (Mischt sich NICHT mit dem Wein!) Auch geeignet für die Schmierung der Apparaten zur Weinzubereitung.

Art.nr.	Inhalt
006.015.2	100 ml
006.016.0	250 ml
006.018.6	1 l

Antikahm Tabletten

Tabletten schwimmen auf der Oberfläche und desinfizieren die Luft über dem Wein. Gegen Kahm und andere Krankheiten, wie Essigstich, und für die Aufbewahrung von Wein in unvollständig gefüllten Flaschen.
Dosierung: 1 Tablette/25 l, alle 3 Wochen zu ersetzen. Inhalt: 12 Tabletten.

006.020.2

Sensovin
Zusammengestelltes Pulver auf Basis von Kaliumkaseinat, PVPP und Silikaten zur Harmonisierung von Weinen und zur Korrektur von Geschmacksabweichungen bei UTA-Tönen, Off-flavours, oxidierten Weinen …
Dosierung: 5-60 g/100 l.
Inhalt: 1 kg.

006.125.9

Polyclar V
Reines PVPP für die Bereitung von Wein oder Bier. PVPP ist ein unlöslicher Stoff, der durch seine spezielle Oberflächenstruktur ein großes Adsorptionsvermögen besitzt. Durch Beigeben von PVPP werden die Polyphenole vermindert, ohne die Struktur des Weines nachteilig zu beeinflussen. Das Resultat sind stabilere Weine, die länger vor Oxidation geschützt sind und länger ihre helle Farbe und Frische behalten. Durch die Anwendung von PVPP kann die Menge des erforderlichen SO_2 reduziert werden. Darf nicht für BIO-Weine verwendet werden.
Dosierung:
- 15-40 g/100 l für die normale Zubereitung;
- 30-70 g/100 l für Weine, die reich an Bitterstoffen sind.

Kann etwa 2 Stunden vor dem Gebrauch anderer Klärungsmittel beigegeben werden. PVPP fällt gleichzeitig mit dem Klärungsmittel aus. Bei ausschließlichem PVPPGebrauch nach einem Tag filtrieren.
Inhalt: 1 kg.

006.130.9

Ferroplex
Kombi-Produkt auf Basis von Gummi arabicum und Zitronensäure zur Vermeidung von Metalltrübung bei Weinen.
Dosierung: 50 g/100 l Wein.
Inhalt: 1 kg.

006.075.6

Anti-Schaum
Produkt auf Basis von Silikonen. Verhindert Schaumbildung während der Destillation. Völlig geruchlos, geschmacklos und ganz neutral.

Art.nr.	Inhalt
006.010.3	100 ml
006.012.9	1 l
006.013.7	5 l

Weinstein
Reiner Weinstein. Wird hellen Weinen beigefügt, um auf natürliche Weise eine (Weinstein-) Kristallstabilisierung durchzuführen: Durch das Abkühlen des Weins auf < 4 °C und durch das Beifügen von Weinstein (4 g/l) wird das Ausfällen von Weinsteinkristallen auf natürliche Weise „forciert". Reaktionszeit: 4-6 Stunden; danach wird der Wein gefiltert. Durch das Ausfällen der Weinsteinkristalle im Tank kann die Bildung von Kristallen in der Flasche vermieden werden.

Art.nr.	Inhalt
003.120.3	100 g
003.125.2	1 kg

Hydrogum
Ein flüssiges Gummi arabicum aus hochwertigem, sorgfältig ausgewähltem arabischen Gummi. Ein natürliches Produkt, welches aus dem getrockneten Pflanzensaft der Acazia Senegal gewonnen wird. Neutral im Geruch und stabilisiert mit SO_2 und Zitronensäure. Wirkt als Schutzkolloid gegen Metalltrübungen z. B. von Kupfer oder Eisen und verzögert die Kristallausscheidungen. Verbessert das Mouthfeeling, und die Weine erscheinen fülliger. Wirkt farbstabilisierend bei Rotund Roséweinen. Trocken lagern.
Dosierung: Je nach Weintyp zwischen 40 und 100 ml/hl. Gesetzlich zulässig sind 150 ml/hl. Inhalt: 1 kg.

006.076.4

Metagum
Mischung aus Gummi arabicum und Metaweinsteinsäure. Verlängert die Kristallstabilität (vermeidet/verzögert das Ausfallen von Weinsteinkristallen). Stabilisiert auch die Farbe von Rotweinen. Behandlung mit Metagum nur bei stabilisierten Weinen (Behandlung mit Nacalit) durchführen.
Dosierung: 10 g/100 l, 2-3 Tage vor dem Abfüllen beigeben. In der 20-fachen Menge Wein auflösen und nach einigen Minuten unter die Gesamtmenge des zu behandelnden Weines rühren.
Inhalt: 1 kg.

006.077.2

Prepur
Zusammengestelltes Produkt mit Cellulose, Kaliumkaseinat und PVPP zur präventiven Behandlung von „gestresstem" Most: Zu stark ausgepresst, Stiele mit gequetscht, zu lange Pulpgärung… Vermindert in starkem Maße Polyphenole und Catechine. Wird zusammen mit der Vorklärung angewandt.
Dosierung: 30-100 g/100 kg Most.
Inhalt: 2,5 kg.

006.127.5

Kandiszucker

Der originale Kandiszucker wie von vielen belgischen Brauereien in Spezialbieren verwendet. Verleiht Ihrem Bier einen unnachahmlichen Geschmack. Auch gut geeignet für Weine und Liköre, oder zum Selbermachen von Holundersirup. Lieferbar in weißen oder braunen Brocken oder in Sirup.

Kandis Sirup180-220 EBC

Art.nr.	Inhalt
007.088.8	250 ml (=325 g)
007.086.2	7 kg
007.089.6	25 kg

Kandiszucker Weiß

Art.nr.	Inhalt
007.083.9	500 g
007.093.8	5 kg
007.091.2	25 kg

Kandiszucker Braun

Art.nr.	Inhalt
007.082.1	500 g
007.092.0	5 kg
007.090.4	25 kg

Lactose

Nicht gärbar. Ideal um einem scharftrockenen Wein ein bisschen Süße zu verleihen. Süßkraft im Verhältnis zu Kristallzucker: (100) = 16.

Darf NICHT in kommerzieller Weinproduktion verwendet werden!

Art.nr.	Inhalt
007.050.8	250 g
007.052.4	1 kg
007.053.2	5 kg
007.054.0	25 kg

Sorbitol 70 %

Sorbitzucker flüssig. Ideal um ausgegärte Weine zu süßen. Nicht gärbar. Einfach zu verwenden.

Darf NICHT in kommerzieller Weinproduktion verwendet werden!

Art.nr.	Inhalt
007.066.4	250 ml (=325 g)
007.065.6	1 l (=1,30 kg)
007.067.2	5 l (= 6,46 kg)

Sorbitol

Sorbitzucker Pulver. Nicht gärbar. Süßkraft im Verhältnis zu Kristallzucker: (100) = 50.

Darf NICHT in kommerzieller Weinproduktion verwendet werden!

Art.nr.	Inhalt
007.060.7	250 g
007.062.3	1 kg
007.063.1	5 kg
007.064.8	25 kg

Rohrzucker

Gibt Bier und Wein einen speziellen Geschmack.

Hell		Dunkel	
Art.nr.	Inhalt	Art.nr.	Inhalt
007.021.9	1 kg	007.031.8	1 kg
007.022.7	5 kg	007.032.6	5 kg
007.023.5	25 kg	007.035.9	50 kg

Glucose

(= dextrose, meritose, Traubenzucker)
Der ideale Zucker für eine vollständige und schnellere Gärung ohne Restzucker. Auch für die Kombucha-Zubereitung. Süßkraft im Verhältnis zu Kristallzucker: (100) = 74,3.

Art.nr.	Inhalt
007.001.1	500 g
007.002.9	1 kg
007.003.7	5 kg
007.005.2	25 kg

Fructose

Um Liköre, Marmeladen ... zu versüßen. Süßkraft im Verhältnis zu Kristallzucker: (100) = 173.

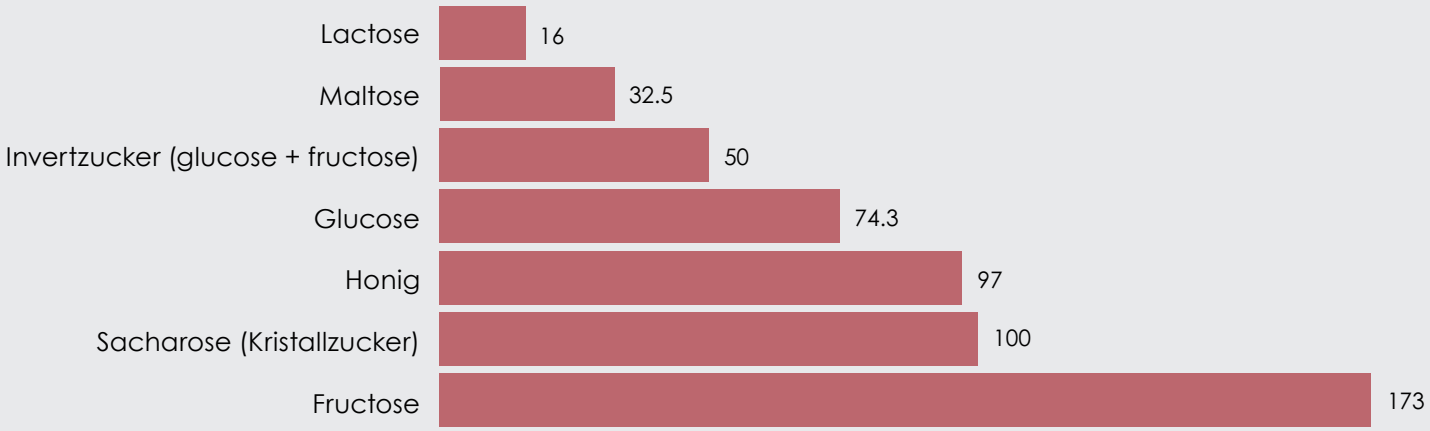
Art.nr.	Inhalt
007.070.6	250 g
007.072.2	1 kg
007.074.8	5 kg
007.073.0	25 kg

Allerlei Zucker

Lactose, auch unter der Bezeichnung **Milchzucker** bekannt, ist eine Zuckerart, die in der Milch aller Säugetiere enthalten ist. Kuhmilch enthält 4 bis 5 % Lactose. Lactose ist daher auch in den meisten Molkereiprodukten enthalten. Außerdem enthalten einige tropische Pflanzen Lactose. In Reinform bildet Lactose große, harte Kristalle, die schwer löslich sind. Lactose wird deshalb auch als Sandzucker bezeichnet. Lactose ist ein Disaccharid aus Galactose und Glucose. Sie ist **weniger süß** als Zuckerarten wie Sacharose (Kristallzucker/Rohrzucker/Zuckerrübenzucker) und Glucose (Traubenzucker). Bei der Verdauung wird Lactose durch das Enzym Lactase in die Monosaccharide (Galactose und Glucose) aufgespalten, aus denen die Lactose aufgebaut ist. Bei manchen Menschen funktioniert diese Aufspaltung allerdings aufgrund eines Lactasemangels nicht richtig. Sie reagieren deshalb überempfindlich auf Lactose – eine Krankheit, die als **Lactoseintoleranz** beizeichnet wird. Diese Krankheit bewirkt, dass sie Lactose nicht in größeren Mengen verdauen können. Wenn ein Mensch mit Lactoseintoleranz ein Glas Milch trinkt, kann unter anderem Übelkeit auftreten.

Maltose ist ein reduzierender Zucker, der nach der Hydrolyse zwei Glukosemoleküle ergibt. Fast alle Organismen können Maltose mithilfe des **Enzyms Maltase** spalten. Die Bildung von Maltose und Glucose in keimenden Gerstenkörnern unter Einfluss des Enzyms Amylase **ist beim Mälzen** für die Bierzubereitung **wichtig**.

Invertzucker ist ein Gemisch aus gleichen Mengen (Anzahlen von Molekülen) **Glucose** (Traubenzucker) und **Fructose** (Fruchtzucker). Invertzucker wird aus normalem Zucker (Saccharose) durch **Zugabe von Säuren oder Enzymen** hergestellt. Er wird **in der Industrie als Süßstoff eingesetzt**. Auch kristallisiert Invertzucker weniger schnell als Sucrose und bleibt dadurch weicher. Konditoren nutzen diese Eigenschaft unter anderem für die Herstellung von Glasuren. Invertzucker wird auch **zur Verbesserung von Wein sowie bei der Sekt- und Likörzubereitung** eingesetzt. Außerdem wird Invertzucker als **Honigersatz** verwendet, weil Honig größtenteils denselben Zuckeranteil enthält.



Glucose wird auch als **Traubenzucker** bezeichnet. Ihre natürliche Form (D-Glucose) ist auch unter der Bezeichnung **Dextrose** bekannt, vor allem in der Lebensmittelindustrie. Glucose ist einer der wichtigsten Nährstoffe für den menschlichen Körper.
Glucose wird von Pflanzen bei der Fotosynthese erzeugt und unter anderem in Form von Stärke gespeichert.

Honig ist ein **natürlicher Süßstoff**, der von Honigbienen hergestellt wird. Seine wichtigsten Bestandteile sind Blumennektar, Ausscheidungsprodukte lebender Pflanzenteile oder Ausscheidungsprodukte von Pflanzensaft saugenden Insekten auf lebenden Pflanzenteilen. Diese Grundstoffe **enthalten diverse Zuckerarten, Mineralstoffe und Spurenelemente**. Die Bienen wandeln den Nektar durch Zugabe von Enzymen (Diastase, Invertase, Katalase) und Verdampfung überschüssiger Feuchtigkeit in Honig um.
Geschmack, Geruch, Farbe und Konsistenz (Härte oder Zähflüssigkeit) des Honigs **variieren** je nachdem, aus welcher Art von Blüten der Nektar gewonnen wird. Je weiter die Saison vorangeschritten ist, desto mehr Glucose enthält der Honig und desto fester ist seine Konsistenz.

Saccharose oder **Tafelzucker**, auch unter der Bezeichnung **Sucrose** (aus dem Englischen) bekannt, ist ein Disaccharid, das sich aus einer Glucose- und einer Fructoseeinheit (Fruchtzucker) zusammensetzt.
Es wird durch einen Raffinationsvorgang **aus Zuckerrüben, Zuckerrohr oder Palmzucker** gewonnen. Bei diesem Vorgang wird Zucker in heißem Wasser aus der Pflanze gelöst und durch Umkristallisierung und Filtration gereinigt.

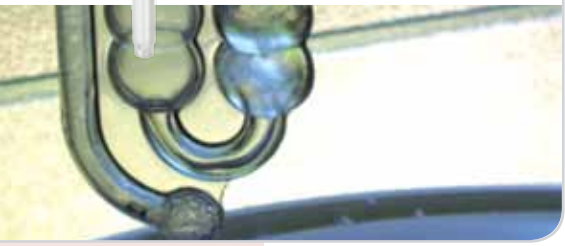
Fructose wird meist als Süßstoff verwendet, da sie zweimal so viel Süßkraft wie Glucose und etwa 1,7 Mal so viel Süßkraft wie Saccharose hat. In den meisten zuckerfreien Produkten werden allerdings andere Süßungsmittel verwendet. Ein Grund hierfür ist, dass Fructose für Diabetiker als Zucker gilt und die Diabetikerdiät daher den Verzehr von Fructose genauso stark einschränkt wie den von Saccharose. Zum anderen sind moderne Süßstoffe wie Aspartam und Acesulfam-K um ein Vielfaches süßer als Saccharose und enthalten gleichzeitig keine Kalorien.
Fructose wird früher vom Körper aufgenommen als Saccharose oder Glucose. Das Geschmackserlebnis ist stärker und hält kürzer an als bei Saccharose. Fructose kann auch andere Aromen verstärken.
Fructose galt jahrelang als sicherer Zucker für Diabetiker, weil sie nicht zu einer schnellen Erhöhung des Blutzuckerspiegels führt. Obwohl Fructose in der Tat langsamer im Blut aufgenommen wird, weicht man heute von diesem Standpunkt zunehmend ab, denn es gibt Hinweise dafür, dass **ein häufiger Genuss von Fructose die Entstehung von Diabetes und verwandten Krankheiten sogar fördern kann**.

Quelle(n) Wikipedia NL: 'Zoetmiddel fructose kan leiden tot diabetes en hartproblemen' Diabetesnieuws.be

Gärspund schlauch-modell mit roter Kappe

Das verbreitetste Gärröhrchen. Schützt gegen Fliege, Oxidation und Infektion. Geeignet für Behälter von 1-50 l. Benötigt ein 9-mm-Loch.

010.001.6



Gärspund Duplex

Zylindrisches Modell mit ausgezeichneter Qualität. Einfach zu reinigen. Notwendig für größere Behälter.

Art.nr.	Typ	Inhalt Fass	Ø x H	Für Loch
010.009.9	DP-0	tot 60 l	4 cm x 12,5 cm	9 mm
010.010.7	DP-1	60-120 l	6,7 cm x 14 cm	17 mm
010.011.5	DP-1A	200-500 l	8 cm x 20,5 cm	17 mm
010.012.3	DP-2	500-1000 l	14 cm x 24 cm	23 mm

Was macht ein Gärspund?

Der Gärspund wird auf den Gärbehälter aufgesetzt und verschließt diesen einseitig dicht. Der Gärspund IST HALB MIT WASSER GEFÜLLT und wirkt wie eine Art Siphon und schließt so den Wein oder das Bier von der Außenluft ab. Dadurch können keine Bakterien von außen eindringen; die bei der Gärung entstehende Kohlensäure dagegen kann infolge des Überdrucks entweichen. Schlauchmodelle sind am günstigsten, lassen sich aber schlechter reinigen als zylindrische Modelle. Bei einem Fassungsvermögen des Gärbehälters von mehr als 50 l ist die Verwendung von zylindrischen Modellen notwendig. Eine regelmäßige Kontrolle des Wasserstandes und eventuelles Nachfüllen ist nötig, da das Wasser im Gärverschluss verdampft. Eventuell kann der Gärverschluss anstatt mit gewöhnlichem Wasser mit einer Sulfitlösung gefüllt werden. Dafür lösen Sie eine Messerspitze Sulfit und Zitronensäure in einer Schale Wasser auf.

Brau- und Gärungseimer 30 l

Eimer aus lebensmittelechtem Kunststoff, mit Deckel, Zapfhahn und Gärspund! Mit speziell verstärktem Oberrand. Aus weißem Polypropylen, also auch für heiße Flüssigkeiten geeignet (bis 100 °C). Mit Literskala!

Art.nr.	Beschreibung
017.630.5	Brau-/Gärungseimer 30 l + Auslaufhahn und Gärloch
017.636.2	Ersatz-Gummi
018.053.9	Auslaufhahn mit Gegenmutter PVC
010.001.6	Gärloch

Most-/Gärungsfass rund

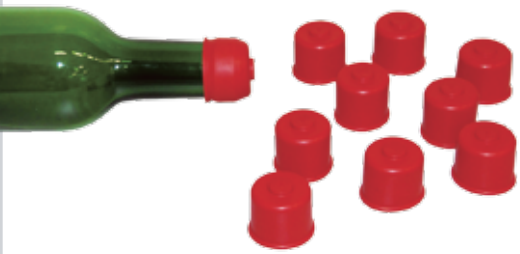
Sehr einfach zu reinigen, weil der Behälter über den gesamten Durchmesser geöffnet ist. Hermetisch abschließender Deckel. Inklusive Auslaufhahn, Gärloch und 1 hermetisch schließendem Schraubverschluss ... zu einem unübertroffenen Preis!

Art.nr.	Kapazität	Ø x H
017.750.1	30 Liter	40 x 36 cm
017.751.9	60 Liter	40 x 61 cm
017.752.7	120 Liter	50 x 78 cm
017.753.5	210 Liter	56 x 97 cm

Zubehör	
017.755.1	Gärloch
017.756.8	Auslaufhahn Weiß
017.758.4	Dichtung für Auslaufhahn
017.759.2.M	Schraubkappe Rot mit Loch
017.759.2.Z	Schraubkappe Rot ohne Loch

Gummistopf rot mit 2 Löchern

Hohes Modell (8 cm) in rotem Gummi.
2 x 9 mm Löcher für Gärloch und Heber.
Diameter: 35 / 60 mm.



WECK-Kappen

Kleine Gummikappen, um Flaschen zu verschließen. Ideal bei der Verwendung mit einem Dampfentsafter Natursaft®. Das flexible Gummi garantiert einen hermetischen Verschluss und stellt sicher, dass kein Unterdruck entsteht. Also besteht keine Gefahr dass die Flaschen implodieren. Sicher und risikofrei! Achten Sie darauf, dass der innere Diameter der Weckkappe mindestens 2 mm KLEINER ist als der äußere Umfang der Flasche! 10 Stück pro Packung.

Art.nr.	Typ	Ø	Für
011.020.5	Nr. 1	23 mm	Kleine flaschen
011.021.3	Nr. 2	28 mm	Weinflaschen

Gummikappen

Mit 9-mm-Loch für Gärloch. Passt um den Flaschenhals.

Art.nr.	Typ	Ø	Für Gärungs-flaschen
011.001.5	Nr. 3	35 mm	5 Liter
011.002.3	Nr. 4	40 mm	-
011.003.1	Nr. 4A	50 mm	10 - 34 Liter
011.004.9	Nr. 5	60 mm	54 Liter
011.005.6	Nr. 6	65 mm	-

Gummistopfen

Konische Stopfen aus grauem Gummi. Ideal für das Schließen von Behältern, mit einem Gärröhrchen. Verschließt viel dichter als Gärkappen. Passend zur Behälteröffnung.

Ø oben/unten	Für Korbflaschen	Ohne Loch	Mit Loch 9 mm	Mit Loch 17 mm	Höhe
9 / 5 mm		011.061.9	-	-	2 cm
12 / 8 mm		011.070.0	-	-	2 cm
14,5 / 10,5 mm		011.062.7	-	-	2 cm
18 / 14 mm		011.063.5	011.038.7	-	2 cm
22 / 17 mm		011.024.7	011.039.5	-	2,5 cm
24 / 18 mm	2 L	011.064.3	011.071.8	-	3 cm
27 / 21 mm	Weinflaschen	011.065.0	011.072.6	-	3 cm
32 / 26 mm	5 L	011.025.4	011.040.3	-	3 cm
35 / 29 mm		011.026.2	011.041.1	-	3 cm
38 / 31 mm		011.027.0	011.042.9	-	3,5 cm
44 / 36 mm	10 - 34 L	011.029.6	011.044.5	011.054.4	4 cm
49 / 41 mm		011.030.4	011.045.2	-	4 cm
55 / 47 mm	54 L	011.031.2	011.046.0	011.053.6	4 cm
60 / 50 mm		011.032.0	011.047.8	011.055.1	4,5 cm
65 / 56 mm		011.033.8	011.048.6	011.056.9	4,5 cm
70 / 60 mm		011.034.6	-	011.057.7	5 cm
75 / 65 mm		011.035.3	-	011.058.5	5,5 cm
83 / 71 mm		011.036.1	-	011.059.3	6 cm
92 / 79 mm		011.037.9	-	-	6,5 cm

Silikonstopfen

Stopfen aus hochwertigem Silikon. Hinterlassen keinen Geschmack und widerstehen hohen Temperaturen. Gut geeignet zum Verschließen von Flaschen, Fässern, Tanks ... oder im Labor. Auch lieferbar mit 9 mm Loch.

Ø unten/oben	Ohne Loch	Mit Loch 9 mm
17 / 22 mm	011.204.5	011.224.3
18 / 24 mm	011.205.6	011.225.1
21 / 27 mm	011.206.0	011.226.8
23 / 29 mm	011.207.8	011.227.6
26 / 32 mm	011.208.6	011.228.4
29 / 35 mm	011.209.4	011.229.2
31 / 38 mm	011.210.2	011.230.0
36 / 44 mm	011.212.8	011.232.6
41 / 49 mm	011.213.6	011.233.4
47 / 55 mm	011.214.4	011.234.2
60 / 70 mm	011.216.9	011.236.7
71 / 83 mm	011.219.3	-

Wann verwendet man welchen Korken?

ALLE unsere Korken sind silikonisiert. Diese Korken müssen also nicht mehr eingeweicht werden. Wenn Sie dies aber trotzdem tun möchten, sollten Sie die Korken erst ca. 10 Minuten in eine lauwarme Lösung mit eventueller Zugabe von Sulfit und Zitronensäure zur Desinfektion legen. Vor Gebrauch mit einem sauberen Tuch abtupfen.

NATURKORKEN haben einen Durchmesser von 24 mm.
Achtung: Es gibt auch Anbieter, die mit Korken mit 23 mm und 22 mm Diameter handeln. Lassen Sie sich nicht irreführen. 1 mm weniger Diameter = 10 % weniger Korken! Je höher die Qualität, desto länger die mögliche Lagerzeit Ihres Weines. Je niedriger die Qualität, desto mehr Dellen, Risse und andere Mängel hat der Korken. Wenn Ihr Budget begrenzt ist, können Sie eine niedrigere Qualität nehmen und eventuell die Korken mit den meisten Mängeln manuell aussortieren.

AGGLOMERIERTE KORKEN bestehen aus zusammengepressten Korkenkörnchen. Im Gegensatz zur allgemeinen Auffassung handelt es sich dabei um qualitativ gute Korken mit vor allem einer konsistenten Qualität. Diese Korken sind härter als normale Naturkorken. Darum ist bei diesem Korken der Diameter auf 23 mm verringert und sie können nur mit Standverkorker verwendet werden. Ein guter Korkenzieher ist ebenfalls unentbehrlich!

KUNSTSTOFFWEINKORKEN: Eine natürliche Korkfarbe, eine perfekte Form, eine sehr gleich bleibende Dichte, eine absolute Geschmacks- und Geruchsneutralität. Dies alles ist dank der Verwendung von hochwertigen thermoplastischen Elastomeren – übrigens auch für Lebensmittel geeignet – möglich, die voll und ganz den diesbezüglich geltenden EU-Richtlinien sowie den amerikanischen FDABestimmungen entsprechen. Viele hunderte kommerzielle Weinbauern UND Brauereien haben diesem Korken bereits ihr Vertrauen geschenkt. Wenn auch Sie ihn richtig verwenden (*), garantiert dieser Korken Ihnen 100 % Zufriedenheit. Die wichtigsten Vorteile sind: • Kein Korkgeschmack (kein TCA) oder andere Geschmacksabweichungen • kein Abbröckeln des Korkens • kein Korkstaub • keine Lecks • keine Austrocknung und daher ein besserer und längerer Erhalt des Wein- oder Bieraromas • einfache Verwendung in Ihrer bestehenden Anlage • bricht nicht beim Entkorken • Ihre Flaschen können problemlos aufrecht stehend, liegend oder umgekehrt aufbewahrt werden. • leicht zu entkorken • keine Absorption von Wein oder Bier im Korken • interessantes Preis-Leistungs-Verhältnis • lässt sich nach dem Entkorken bequem wieder in die Flasche stecken • 100 % recycelbar • Die Modelle Bierkorken und Champagnerkorken lassen sich wie die klassischen Champagnerkorken anbringen und halten einem Druck von 12 bar stand.
*Anwendungsempfehlungen: Lassen Sie 15-20 mm Platz zwischen dem Korken und der Flüssigkeit und verwenden Sie nur ein stabiles Korkgerät auf einem Sockel oder ein elektrisches Korkgerät. Die Pressblöcke müssen hermetisch schließen, damit sich die Korkwand nicht in Falten legt. Die Pressblöcke müssen vorzugsweise aus rostfreiem Edelstahl, verchromt oder aus Nylon sein. Geeignete Korkgeräte in unserem Sortiment für Bierkorken: 020.016.2, 020.017.0, 020.022.0 + die elektrischen Champagnerkorkgeräte.

TWIN-CORKS haben eine konstante und sehr gute Qualität. Diese Korken bestehen größtenteils aus Korkgranulat, haben aber oben und unten eine Scheibe aus Naturkork. Die Vorurteile gegen die zusammengepressten Korken sind damit vollständig überholt. Die Vorteile sind dagegen bedeutend: • Konstante Dichte des Korkens und also ein konstanter „Gegendruck" gegen den Hals der Flasche, was zu einer einwandfreien Schließung führt. • Die beiden Korkscheiben sind behandelt, sodass Geschmacksabweichungen zu gut wie ausgeschlossen sind. • Beim Öffnen der Flasche: Aussehen wie normaler „Naturkorken". • Für einfaches Entkorken mit Silikon behandelt. • Bezahlbare und garantierte Qualität bei jeder Lieferung. • Länge 39 mm hat normale Kor scheiben für den preisbewussten Winzer. • Länge 45 mm hat Korkscheiben von EXTRA-Qualität für kompromisslose Spitzenqualität!

Naturkorken für Wein

Qualität	L x Ø	Lagerzeit	100 Stück	1000 Stück
Super	38 x 24 mm	4 - 5 Jahre	012.051.9	012.052.7
1e Qualität	38 x 24 mm	3 - 4 Jahre	012.041.0	012.042.8
2e Qualität	38 x 24 mm	2 - 3 Jahre	012.031.1	012.032.9
3e Qualität	38 x 24 mm	1 - 2 Jahre	012.021.2	012.022.0
Super	45 x 24 mm	+ 8 Jahre	012.111.1	012.112.9
1e Qualität	45 x 24 mm	6 - 8 Jahre	012.101.2	012.102.0
2e Qualität	45 x 24 mm	4 - 6 Jahre	012.091.5	012.092.3
3e Qualität	45 x 24 mm	2 - 4 Jahre	012.081.6	012.082.4

Agglomerierte Korken für Wein

L x Ø	Lagerzeit	100 Stück	1000 Stück
38 x 23 mm	‹ 2 Jahre	012.071.7	012.072.5
45 x 23 mm	‹ 3 Jahre	012.141.8	012.142.6

Kunststoffkorken für Wein und Bier

Für	L x Ø	Lagerzeit	100 Stück	1000 Stück	2500 Stück
Wein	38 x 22 mm	8 Jahre	012.066.7	012.067.5	012.068.3*
Wein	42 x 22 mm	8 Jahre	012.136.8	012.137.6	012.138.4
Bier	43 x 25 mm	-	012.216.8	012.217.6	012.218.4

*verpackt pro 3000 Stück.

TWIN-CORK für Wein

Typ	L x Ø	Lagerzeit	100 Stück	1000 Stück
NORM	39 x 24 mm	+ 5 Jahre	012.061.8	012.062.6
EXTRA	45 x 24 mm	+ 10 Jahre	012.131.9	012.132.7

Pilferproof Zange manuell

Durch einfaches „Kneifen" mit dieser Zange „versiegeln" Sie den unteren Verschlussring vorgedrehter PP-Kapseln. Für Drehverschlüsse Ø 28 mm oder 31,5 mm mit einer Tiefe von 18 mm und 24 mm.

Art.nr.	Beschreibung
020.079.28	PP-Zange Ø 28 mm
020.079.315	PP-Zange Ø 31,5 mm

Pilferproof Machine mit hebel

Elektrisches professionelles Tischmodell, mit Hebel.
Kapazität:
Bis 300 Flaschen/St.
Standard mit PP31.5 Kopf. Andere Abmessungen auf Anfrage.

020.081.6

Pilferproof Machine mit Druckknopf

Elektrisches professionelles Tischmodell, mit Druckknopf.
Kapazität: Bis 300 Flaschen/Stunde. Standard mit PP31.5 Kopf. Andere Abmessungen auf Anfrage.

020.082.4

Pilferproof Kapseln vorgeschraubten

Unser Sortiment Pilferproof Kapseln wurde erweitert, nun sind mehr Farben erhältlich. Passen auf Flaschen mit Standard Schraubverschluss (z.B. Martini). Diese vorgeschraubten Kapseln erlauben das Schließen von Flaschen mit Schraub-verschluss, ohne teuere Apparate zu verwenden. Eine kleine Verschlußzange 020.079.x kann verwendet werden.

Farbe	Ø x H	25 Stück	100 Stück	1000 Stück
Gold	28 x 18 mm	-	012.282.0	012.283.8
Gold	31,5 x 18 mm	-	012.280.4	012.281.2
Gold	31,5 x 24 mm	012.460.2	012.461.0	012.462.8
Schwarz	31,5 x 24 mm	012.420.6	012.421.4	012.422.2
Grün	31,5 x 24 mm	012.425.5	012.426.3	012.427.1
Burgund	31,5 x 24 mm	012.430.5	012.431.3	012.432.1
Rot	31,5 x 24 mm	012.435.4	012.436.2	012.437.0
Weiß	31,5 x 24 mm	012.440.4	012.441.2	012.442.0
Gelb	31,5 x 24 mm	012.445.3	012.446.1	012.447.9
Blau	31,5 x 24 mm	012.450.3	012.451.1	012.452.9
Silber	31,5 x 24 mm	012.455.2	012.456.0	012.457.8

Pilferproof Kapseln nicht vorgeschraubten

Passen auf Flaschen mit Standard Schraubverschluss (z.B. Martini). Für diese nicht vorgeschraubten Kapseln benötigen Sie die Maschinen 020.081.6 oder 020.082.4 zum kapseln.

Farbe	Ø x H	1000 Stück
Silber	28 x 15 mm	012.410.7
Gold	31,5 x 24 mm	012.400.8
Schwarz	31,5 x 24 mm	012.401.6
Grün	31,5 x 24 mm	012.402.4
Burgund	31,5 x 24 mm	012.403.2
Rot	31,5 x 24 mm	012.404.0
Weiß	31,5 x 24 mm	012.405.7
Gelb	31,5 x 24 mm	012.406.5
Blau	31,5 x 24 mm	012.407.3

Kunststoff Schraubverschlüsse

Kunststoff Schraubverschlüsse mca 28 x 15 mm mit Dichtring. Passen auf die meisten gängigen Softdrink- und Saftflaschen aus Kunststoff oder Glas. Diese Schraubverschlüsse können leicht mit der Hand montiert werden. Sie brauchen also kein zusätzliches Gerät. Ideale Alternative für PP28-Schraubverschlüsse, die ein Verschlussgerät benötigen.

Farbe	25 Stück	100 Stück	1000 Stück	4500 Stück
Rot	012.370.3	012.371.1	012.372.9	012.373.7
Blau	012.375.2	012.376.0	012.377.8	012.378.6

Drahtkörbe
Einfach zu verwenden. Passt auf alle gängigen Sektflaschen.

Art.nr.	Anzahl
012.237.4	50 Stück
012.236.6	100 Stück
012.238.2	1000 Stück

Sektkorken/Bierkorken agglomeriert
Zusammengestellt aus Presskork (mit 2 Scheiben aus Naturkork an der Unterseite, behandelt gegen TCA). Passen auf Standard Cidre-, Schaumwein- und Champagnerflaschen. Zu verwenden mit 020.025. TS3 oder 020.022.0. Bierkorken können auch mit 020.016.4 verkorkt werden.

Sektkorken mit Korkscheiben

Art.nr.	Ø x H	Anzahl
012.210.1	30,5 x 48 mm	100 Stück
012.211.9	30,5 x 48 mm	1000 Stück

Drahtkörbe mit Deckel
Für normale Champagnerflaschen mit Champagnerkorken.
H x Ø Deckel: 38 x 30 mm.

Art.nr.	Anzahl
012.270.5	50 Stück
012.271.3	100 Stück
012.274.7	1000 Stück

Altec Bierkorken
Hochtechnologische Korken von Spitzenqualität, hergestellt aus dem Besten des Korkens: Suberin. Das Suberin wird nach dem Feinmahlen mit einem Polyurethan zusammengepresst. Für eine perfekte Schließung von Bier- und Sektflaschen. TCA-Infektion ist praktisch ausgeschlossen. Abmessungen: 44 x 25,5 mm.

Art.nr.	Anzahl
012.214.3	100 Stück
012.215.0	1000 Stück

Griffkorken
Mit schwarzem Plastikkopf (Ø 29 mm), für alle normalen Wein-/Portflaschen.
Gesamthöhe: 29 mm.
Korkdiameter: 20 mm.

Art.nr.	Anzahl
012.151.7	10 Stück
012.152.5	100 Stück
012.153.3	1000 Stück

Kunststoffkorken für Bier 43 x 25 mm

Art.nr.	Anzahl
012.216.8	100 Stück
012.217.6	1000 Stück
012.218.4	2500 Stück

Drahtkörbe mit Deckel für Bierkorken
Schwarzer Deckel mit silbernem Draht.
H x Ø Deckel:
38 x 26,5 mm.

Art.nr.	Anzahl
012.276.2	100 Stück
012.277.0	1000 Stück

aluminium Kapseln
104
pagina - page - Seite

020.106.1

Drahtkorbspanner Ziehmodell
Spannen Sie Ihre Drahtkörbe mühelos an. Nur zwei Mal ziehen und fertig. Robuste Ausführung für den regelmäßigen Gebrauch.

020.105.3

Novita Drahtkorbspanner
Um schnell und leicht Drahtkörbe anzuspannen. Unentbehrlich für die Benutzer von Drahtkörben.

Ti Tappo Verkorker/Drahtkorbapparat
Verkorken Sie Ihre Champagner & Weinflaschen im Handumdrehen: Mit dem Ti Tappo Verkorker können Sie nur mit einem Zug am Hebel verkorken und gleichzeitig den Drahtkorb anspannen!
- Schnelle, einfache und genaue Platzierung der Korken!
- Vielseitige Einheit: Geeignet für Kunststoff Champagner & Wein Korken (Ø 22 oder 23 mm).
- Ideal um Drahtkörbe flott zu binden.
- Geeignet für Standard und Magnum Flaschen.
- Robuste Ausführung aus verzinktem Stahl.
- Abmessungen: 25 x 25 x 45 cm.
- Gewicht: 5,3 kg.

020.019.6

Kronenkorken

All diese Kronenkorken sind nicht sterilisierbar!

Kronenkorken 26 mm:
Kronenkorken mit Plastik-Futter. Geeignet für alle normalen Bier-, Milch- und Limonadeflaschen.

Kronenkorken 29 mm:
Für Sektflaschen mit Kronenkorkrand. Benötigt einen Kronenverkorker mit 29-mm-Kopf.

Kronenkorken 26 mm

Farbe	100 Stück	1000 Stück	10.000 Stück
Gold	012.200.2	012.201.0	012.202.8
Schwarz	012.246.5	012.247.3	012.266.3
Orange	012.248.1	012.249.9	012.265.5
Rot	012.250.7	012.251.5	012.260.6
Blau	012.252.3	012.253.1	012.261.4
Grün	012.254.9	012.255.6	012.262.2
Silber	012.256.4	012.257.2	012.263.0
Weiß	012.258.0	012.259.8	012.264.8

Kronenkorken 29 mm

Farbe	100 Stück	1000 Stück	7000 Stück
Gold	012.205.1	012.206.9	012.204.4
Schwarz	012.348.9	012.349.7	012.365.3
Rot	012.350.5	012.351.3	012.360.4
Blau	012.352.1	012.353.9	012.361.2
Grün	012.354.7	012.355.4	012.362.0
Silber	012.356.2	012.357.0	012.363.8
Weiß	012.358.8	012.359.6	012.364.6

Konische Körkchen

Kleine konische Körkchen für allgemeine Zierflaschen.

Art.nr.	Ø unten/oben	Anzahl
012.315.8	23 x 26 mm	10 Stück
012.316.6	23 x 26 mm	100 Stück
012.317.4	21 x 24 mm	10 Stück
012.318.2	21 x 24 mm	100 Stück
012.319.0	19 x 22 mm	10 Stück
012.320.8	19 x 22 mm	100 Stück
012.321.6	17 x 20 mm	10 Stück
012.322.4	17 x 20 mm	100 Stück
012.323.2	15 x 18 mm	10 Stück
012.324.0	15 x 18 mm	100 Stück
012.325.7	13 x 16 mm	10 Stück
012.326.5	13 x 16 mm	100 Stück
012.327.3	11 x 14 mm	10 Stück
012.328.1	11 x 14 mm	100 Stück
012.329.9	9 x 12 mm	10 Stück
012.330.7	9 x 12 mm	100 Stück

Konische Korken

Höhe: 30 mm. Pro Stück.

Art.nr.	Ø unten/oben
012.158.2	27/32 mm
012.160.8	25/30 mm
012.161.6	30/35 mm
012.162.4	35/40 mm
012.163.2	40/45 mm
012.164.0	45/50 mm
012.165.7	50/55 mm
012.170.7	55/60 mm
012.171.5	60/65 mm
012.172.3	65/70 mm
012.195.4	115/120 x 33 mm

Sektkorken

aus Plastik sind gut geeignet für kurze Aufbewahrungszeiten. Sie sind wiederverwendbar und deshalb preiswert. Auch z. B. für Bier in Sektflaschen geeignet.

Plastik Sektkorken Super

Mit 5 tiefen Seitenfalten, welche das Ablösen verhindern. Unten offen. Geeignet für Weinflaschen und Sekt sowie Champagnerflaschen.

Art.nr.	Anzahl
012.230.9	25 Stück
012.231.7	100 Stück
012.232.5	1000 Stück

Bidules für Sektkronenkorken

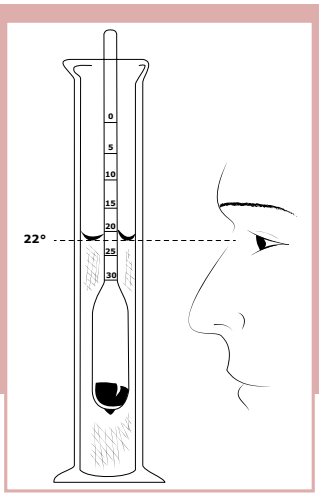
Spezielle kleine Hülsen, welche unter 29 mm Kronenkorken passen. Werden verwendet, um während der Wiedergärung die Hefe zu sammeln. Vereinfacht das Degorgieren (Enthefen).

Art.nr.	Anzahl
012.220.0	25 Stück
012.221.8	100 Stück
012.222.6	1000 Stück

Sektflaschen
73
pagina - page - Seite

Dichtemessung

Dichtemesser aus Glas funktionieren nach dem „Archimedischen Prinzip“: Die Auftriebskraft eines Körpers in einer Flüssigkeit oder einem Gas ist genauso groß wie das Gewicht der verdrängten Flüssigkeit oder des verdrängten Gases.
Das Gramm ist die Masse eines Kubikzentimeters (oder 1 cc oder 1 ml) reinen Wassers. Nun gibt es also eine Reihe von für die Messung von Zucker verwendeten Einheiten, die sich direkt auf eine Gewichtseinheit beziehen.
Andere Einheiten wiederum beziehen sich auf die Dichte oder Densität oder die Rohdichte. Die Rohdichte ist das Gewicht pro Volumeneinheit (g/cm3). Die Rohdichte von reinem Wasser beträgt 1 g/cm3. Die Rohdichte von Wasser ist 1 (also 1.000).



Refraktometer

Refraktometer sind optische Präzisionsinstrumente, die mit Hilfe der Brechzahl die Dichte einer Flüssigkeit bestimmen. Präzise und trotzdem einfach in der Anwendung: Einfach einige Tropfen Flüssigkeit auf das Prisma geben und die Dichte direkt ablesen. Die Lieferung erfolgt in einem Kästchen mit Schraubendreher zur einfachen Eichung, Tropfenpipette und Gebrauchsanweisung.

*ATC = automatic temperature correction.
** nur für Alkohol / Wasser-Mischungen.

Art.nr.	Bereich	Graduierung	Gebrauch	ATC*
013.042.7	0-18 °plato	0,1 %	Bier	x
013.033.6	0-170 °Oe 0-25 % vol	0,2 % 1 °	Wein	x
013.041.9	0-32 % brix	0,2 %	Universal	x
013.035.2	28-62 % brix	0,2 %	Säfte	x
013.044.3	45-82 % brix	0,2 %	Syropen	
013.032.8	12-27 % waßer 58-90 % brix	0,2 %	Honig	
013.047.6	0-80 % vol	1,0 %	Alkohol**	

Hydrometer mit 3 Skalen

Das am besten geeignete Messgerät für alle Wein- und Bierbrauer.
Mit 3 farbigen Skalen: Dichte, Zuckergehalt, potenzieller Alkoholgehalt.
Bereich: 0,990-1,170 S.G.
0-360 g/l Zucker. 0-20 % vol. pot. Alkoholgehalt. Genaue Ausführung.
Länge: 26 cm, braucht einen 200-ml- (014.023.6) oder 250-ml- (014.005.3) Messzylinder.

vinoferm

013.007.0

013.048.4

Refraktometer digital 0-230 Oe + 0-50 Brix

Bestimmen Sie mit nur wenigen Tropfen innerhalb von 2 Sekunden die Dichte Ihrer Flüssigkeit! Dieses digitale Refraktometer eignet sich sowohl für Most und Würze als auch für Obstsaft.
Geliefert mit 9-Volt-Batterie und Gebrauchsanleitung.

- Bereich: 0-50 % Brix / 0-230 °Oe / 0-42 °kmw / 0-80 °C.
- Ablesung: 0,1 % Brix / 1 °Oe / 0,1 °kmw / 0,1 °C.
- Genauigkeit: ± 0,2 % Brix / ±1 °Oe / ± 0,2 °kmw / ± 0,3 °C.
- Kalibrierung: Automatisch mit entmineralisiertem Wasser
- Temperaturausgleich (ATC): Automatisch von 10-40 °C.
- Messzeit: 1,5 Sekunden.
- Energieversorgung: 9-V-Batterie, entspricht ± 5000 Messungen.
- Gewicht: 420 g.

Sauerstoffmesser digital DO-600

Professioneller digitaler Sauerstoffmesser zur Bestimmung des Grads des aufgelösten Sauerstoffs in Bier, Würze, Wein …

- Handliches Modell mit deutlicher Anzeige von DO (dissolved oxygen) und Temperatur.
- DO Anzeige in % Sättigung, ppm Konzentration oder mg/l.
- Mit integriertem Thermometer und ATC (automatische Temperaturkompensierung) 0-50 °C.
- Automatische Selbstkalibrierung der Elektrode.
- Salz- und Höhenkorrektur möglich.
- Datenspeicher für 25 Messungen: DO und Temperatur.
- Elektrode und Membran auswechselbar.
- Gradeinteilung DO: 0-20 mg/l (ppm)/0-200 %.
- Gradeinteilung Temperatur: 0-50 °C / 32-122 °F.
- Genauigkeit: ± 0,01 mg/l (ppm) / ± 0,1 %.
- Wasserdicht (IP67).
- Automatisches Abschalten nach 10 Minuten.
- 4 Li-Ion-Batterien CR2032.
- Komplett mit Schutzhülle, Elektrode, Ersatzmembran und Gebrauchsanleitung
- 1 Jahr Garantie für das Messgerät, 6 Monate für die Elektrode.

Art.nr.	Beschreibung
013.135.9	DO-600
013.136.7	Membrankit (6 Stück)

Was ist pH-Wert?

PH-Wert ist die Konzentration von freien Wasserstoff-Ionen in einer Flüssigkeit. Der pH-Wert von reinem Wasser ist 7. Flüssigkeiten, welche eine größere Konzentration von Wasserstoff-Ionen haben als reines Wasser, sind sauer und haben einen pH-Wert von weniger als 7. Im umgekehrten Fall sind Flüssigkeiten mit einer niedrigeren Konzentration Wasserstoff- Ionen basisch und haben einen pH-Wert über 7. Die pH-Skala geht von 1 bis 14.

Kann ich anstelle des Säuregrads meines Mosts den pH-Wert messen?

Nein! Der Säuregrad bei der Weinherstellung ist die Angabe der Anzahl Gramm Säure in Ihrem Wein/Saft, meistens in Gramm Weinsäure pro Liter ausgedrückt. Das kann nur mit Blaulauge gemessen werden. Sie können jedoch einen pH-Messer in Kombination mit Blaulauge verwenden: Statt Blaulauge bis zum Farbumschlag ins Blaue beizugeben, fügen Sie Blaulauge bis pH-Wert 7,00 hinzu. Diese Methode ist viel genauer und u.a. für rote Säfte viel besser abzulesen! Die Kombination pH-Messer - Blaulauge und automatische Bürette ist eine professionelle Aufstellung zur genauen Messung des Säuregrads.

Jodlösung

Für die Bestimmung des freien Sulfitgehalts (SO_2), mit Hilfe des Acidometers Vinoferm® 013.049.2.

ACHTUNG: Dieses Produkt is nur geeignet für die Bestimmung des freien Sulfitgehalts von Weinen ohne Ascorbinsäure.

013.056.7

Acidometer

Komplettes Set für eine schnelle Säurebestimmung in Rot- und Weißwein in 3 Schritten: Wein abmessen, Blaulauge beifügen, Säuregehalt direkt ablesen! Enthält 1 speziellen Messzylinder, 1 Flasche Vinoferm® Blaulauge und Lackmuspapier. Sehr einfach zu verwenden. Mit Gebrauchsanleitung! Auch geeignet für die Bestimmung von freiem Sulfit, aber dann mit einer Jodlösung (013.056.7).

Art.nr.	Beschreibung
013.049.2	Komplettes Set
013.054.2	Glaszylinder 20 ml

Blaulauge

Indikator für die Bestimmung des Säuregehalts mit dem Acidometer Vinoferm®. Garantierte Qualität!

Art.nr.	Inhalt
013.053.4	100 ml
013.051.8	250 ml
013.052.6	1 l

Lackmuspapier neutral

Für Acidometer Vinoferm®. Kontrolliert ob die zugefügte Menge Blaulauge richtig ist.
Orangefarbig = zu wenig Blaulauge.
Keine Färbung = OK.
Blaue Farbe = zu viel Blaulauge hinzugefügt). Inhalt: 20 Streifen.

013.057.5

Vinotest acidometer

Komplettes Set mit 5 Reagenzien von 100 ml und einem Messzylinder. Sehr genau mit 3 farbigen Skalen, für die Bestimmung des gesamten Säuregehalts, des Gehalts an freiem Sulfit und des Gesamtgehalts an Sulfit. Geliefert mit Tragekorb.

ACHTUNG: Dieses Produkt is nur geeignet für die Bestimmung des freien Sulfitgehalts von Weinen ohne Ascorbinsäure.

Vinotest reagentia

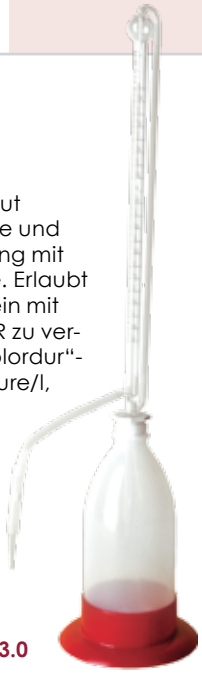
Typ	100 ml	1 Liter
Blaulauge	013.063.3	013.263.9
Lauge	013.064.1	013.264.7
Stärke - Säure	013.065.8	013.265.4
Jodit - jodat	013.066.6	013.266.2
Säure	013.067.4	013.267.0

Vinotest acidometer

Art.nr.	Beschreibung
013.060.9	Komplettes Set
013.061.7	Messzylinder

Bürette mit automatischer Null-Setzung

Genauer als 013.049.2. Gut geeignet für eine genaue und schnelle Säurebestimmung mit der Vinoferm® Blaulauge. Erlaubt es, den zu prüfenden Wein mit Wasser OHNE KORREKTUR zu verdünnen. Mit blauem „Colordur"-Strich. Bereich: 0-25 g Säure/l, Strichsetzung pro 0,1 g.



014.243.0

pH-Messer PHscan30

Wasserdichter Präzisions-pH-Messer mit ersetzbarer Elektrode.
- Einfache Zweipunkt-Kalibrierung mit Drucktaste (keine Schrauben!).
- Automatische Temperaturkompensierung (ATC) von 0 °C bis 60 °C mit Temperaturanzeige.
- Ersetzbare Elektrode.
- Gradeinteilung pH pro 0,01 pH, Genauigkeitsgrad ± 0,05 pH!
- Mit HOLD-Funktion, Automatisches Abschalten nach 8 Min.
- 3 LR44 Knopfbatterien (einbegriffen).
- Abmessungen: 180 x 35 mm.

Art.nr.	Beschreibung
013.115.1	PHSCAN30
013.116.9	Ersatz-Elektrode

pH-Streifen

Für die pH-Kontrolle von Saft, Wein, Bier, Kombucha ... oder für die Bestimmung des Säuregehalts mit dem Acidometer. Packung mit 20 Streifen mit eingebauter Farbenskala!

Art.nr.	Bereich	Verteilung
013.071.6	pH 1-12 universal	1,0 pH
013.073.2	pH 2,8-4,6 Wein/Kombucha	0,2/0,3 pH
013.074.0	pH 3,8-5,5 Bier	0,2/0,3 pH
013.075.7	pH 5,2-6,8 Bier	0,2/0,3 pH

PH-Messgerät /Magnetrührer Tischmodel

Alles in einem pH-Messgerät. Tischmodel. Mit integriertem Becherhälter, Elektrodenhälter, Temperatursensor und 3 in 1 pH Sensor. Ausgerüstet mit integriertem Magnetrührer, über die Tastatur zu bedienen. Das Apparat hat einen weiten Messbereich von pH 2 bis 16.00, einen doppelten LCD-Schirm mit stabilitätsund Puffererkennungsikon, automatische pH-Kalibration mit 2 Set Memorierte Puffer, Temperaturauslesung in Celsius oder Fahrenheit und eine Automatische Temperaturkompensation von -5 bis +105 °C. Arbeitet auf Batterien und 12 Vdc Adapter (inbegriffen).

013.117.7

Wasserhärte Streifen

Kontrollieren Sie selbst die Härte Ihres Brauwassers. Einfach im Gebrauch: Streifen eintauchen, 1 Minute warten, Härte ablesen! Gradurierung: 0/5/10/15/20/25 °D. Packung mit 10 Streifen.

013.072.4

pH-Messstick PH110

Robuster, digitaler und wasserdichter pH-Messstick für den professionellen Gebrauch mit auswechselbarer und nachfüllbarer Elektrode. Durch die flache Messelektrode ist eine Messung auch bei niedrigen Flüssigkeitsständen sowie auf Oberflächen (Fleisch, Käse ...) möglich.
- Mit integriertem Thermometer (°C/°F).
- Automatische Temperaturkompensierung (ATC) von –5 bis 90 °C.
- Gleichzeitige digitale Ablesung von Temperatur und pH, mit Stabilisationsindikation.
- Einfache Ein-, Zwei- oder Dreipunkt-Kalibrierung mit automatischer Erkennung der Pufferflüssigkeit. Stark verlängerte Lebensdauer durch nachfüllbare Messelektrode.
- RENEW-Funktion: Meldet, wann die Elektrode ersetzt werden muss.
- CAL-Funktion: Meldet, wann eine Kalibrierung notwendig ist.
- Speicher für 15 Messwerte: pH und Temperatur.
- HOLD-Funktion.
- pH-Bereich: 0,00-14,00 pH, 0-90 °C.
- Temperaturbereich: -5-90 °C / 25-194 °F.
- Genauigkeit: ± 0,01 pH, ± 1 °C.
- Wasserdicht (IP67).
- Automatisches Abschalten nach 10 Minuten.
- Komplett geliefert mit Schutzkappe, Nachfülllösung, 4 Batterien (Typ CR2032) und Bedienungsanleitung.
- 1 Jahr Garantie auf den Messstick, 6 Monate auf die Elektrode.

Art.nr.	Beschreibung
013.130.0	pH-meter PH110
013.131.8	Elektrodeflüssigkeit
013.132.6	Ersatz-Elektrode

pH-Pufferlösungen

Für die regelmäßige Eichung des elektronischen pH-Meters.
2 Typen Lösungen:
- pH 4,01
- pH 7,01

Inhalt 1 Flasche: 100 ml.

Art.nr.	Beschreibung
013.120.1	Lösung pH 7,01
013.121.9	Lösung pH 4,01
013.079.9	Set: pH 7,01 + pH 4,01

Aufbewahrlösung für pH-Elektrode

Geeignet für alle Elektroden. Vermeidet Anschläge und Degenerierung der Elektrode. Inhalt: 100 ml.

013.084.8

Präzisionsvinometer 4°-15°

Dekoratives Design mit Traubenmotiv. Für eine einfache und schnelle Alkoholbestimmung der ausgegärten trockenen Weine: Einige Tropfen Wein reichen aus! Nicht geeignet für süße Aperitifs.
Skala: 4-15 % vol. Prismatische Kapillare mit blauem Hintergrund für eine einfache Ablesung, auch bei Weißweinen!
Genauigkeit: 0,5 % vol.!

013.039.3

Alkodest

Professionelles Gerät für die Bestimmung von Alkohol und Extrakten in ALLEN alkoholischen Getränken (Wein, Bier, Sekt, Likör ...) mittels Destillation. Vom Finanzamt zugelassen, den Europäischen Richtlinien 1108/852 entsprechend. Die Destillation (± 20 Min.) verläuft automatisch. Es werden keine Chemikalien verwendet, also bleiben auch die Betriebskosten gering.
Sehr genau: ± 0,1 % vol.!

013.037.7

Alkoholspindel Alkodest

Professioneller Alkoholspindel mit Thermometer, speziell für den Gebrauch mit dem ALKODEST bestimmt. Kann auch als separater Spindel verwendet werden.
Länge: 34 cm.

Art.nr.	Bereich	Art.nr.	Bereich
013.038.05	0 - 5 % vol.	013.038.3540	35 - 40 % vol.
013.038.510	5 - 10 % vol.	013.038.4045	40 - 45 % vol.
013.038.1015	10 - 15 % vol.	013.038.4550	45 - 50 % vol.
013.038.1520	15 - 20 % vol.	013.038.5055	50 - 55 % vol.
013.038.2025	20 - 25 % vol.	013.038.9095	90 - 95 % vol.
013.038.2530	25 - 30 % vol.	013.038.95100	95 - 100 % vol.
013.038.3035	30 - 35 % vol.		

Weinwaage mit Thermometer

Für eine genaue Bestimmung des Alkohol und Restzuckergehaltes, auch in gärenden Weinen. Beruht auf dem Prinzip der doppelten Dichtevermessung: Zuerst eine Bestimmung mit, und danach eine Bestimmung ohne Alkohol (nach Evaporation). Benötigt einen 250-ml-Messzylinder. Länge: 31 cm. Mit Übersichtstabelle.

013.020.3

Vinometer FIW

Billigere Ausführung als 013.039.3, aber schwerer abzulesen und nicht so genau.
Genauigkeit: 2 % vol.
Skala: 0-25°.

013.040.1

Alkoholspindel

Nur für Alkohol-/Wassermischungen. Nicht für Weine und gezuckerte Liköre.

Art.nr.	Bereich
013.025.2	0-100 % vol.
013.026.0	0-100 % vol. mit Thermometer
013.028.6	0-35 % vol.
013.029.4	70-100 % vol.
013.030.2	35-70 % vol.

Ebulliometer nach Malligand

Für eine genaue Alkoholbestimmung. Professionelles Gerät, vom Finanzamt zugelassen.
Nur geeignet für Weine. Nicht geeignet für süße Aperitifs.

013.036.9

Bechergläser
44
pagina - page - Seite

Quantofix® Chlor

Quantofix® Chlor sind Teststäbchen zum halbquantitativen Nachweis von Gesamtchlor in Lösungen. Besonders geeignet für die Rückstandsanalyse von Gesamtchlor in aseptischen Lösungen bevor und nach der Reinigung.
Meßbereich: 0,1-10 mg/l Cl2.
Einfach zu gebrauchen:

- Teststäbchen 1 sec. in der Prüflösung eintauchen.
- Flüssigkeitsüberschuss abschütteln.
- 15 Sekunden warten.
- Testfeld mit der Farbskala vergleichen und Wert ablesen.

013.290.2

Quantofix® Peressigsäure

Quantofix® Peressigsäure 500 sind Teststreifen zum halbquantitativen Nachweis von Peressigsäure in Lösungen. Peressigsäure ist ein umweltfreundliches Desinfektionsmittel und wird häufig eingesetzt in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, sowie in der Kosmetikherstellung, pharmazeutischen Industrie und im Gesundheitswesen. Diese Teststreifen sind geeignet für die Bestimmung der Gebrauchskonzentration von Peressigsäure für Desinfektion und nach dem Spülen. Meßbereich: 5-500 mg/l Peressigsäure.
Abstufung: 0-50-100-200-300-400-500 mg/l Peressigsäure.
Einfach zu gebrauchen:

- Teststäbchen 15 sec. in der Prüflösung hin- und herschwenken.
- Flüssigkeitsüberschuss abschütteln
- Testfeld mit der Farbskala vergleichen und Wert ablesen.

013.291.0

004.085.7

P3-Asepto

Flüssiges, alkalisches Reinigungs- und Desinfektionsmittel auf Aktivchlorbasis. Breite Anwendung in der Lebensmittelindustrie. Das Produkt verursacht keine Schaumbildung und hat ausgezeichnete fett- und eiweißentfernende Eigenschaften. Geeignet u. a. für Wasch- und Spülanlagen für Behälter, Kästen und Einzelteile, Zirkulationsreiniger (CIP), Reinigung von Oberflächen mit Hilfe von Sprühsystemen. Anwendbar in der Milchwirtschaft, Erfrischungsgetränkeindustrie, Brauereien, Weinkellern … Geeignet für Edelstahl (AISI 304 und AISI 316) und Kunststoffe. Nicht geeignet für Aluminium. Mit Wasser vorspülen. Dosierung: 1 %. Temperatur: 20-45 °C. Kontaktzeit: höchstens 60 Minuten. Immer mit Wasser nachspülen.

In Belgien zugelassen unter der Nummer 1192 B. Diese Zulassungsnummer ist nur gültig in Belgien!

Bentotest® Set im Koffer

Bentotest® - entwickelt von Dr. L. Jakob - ist die Referenz für eine einfache und schnelle Methode um thermoinstabile Proteine zu identifizieren. BENTOTEST wird verwendet, um die notwendige Menge an Bentonit zur Klärung von Weinen und Säften zu bestimmen.
Dieser Satz - verpackt in einem handlichen Kunststoffkoffer - enthält:

- 2 Bentotestkolben.
- 2 Erlenmeyerkolben.
- 3 Plastik-Trichter.
- 1 Plastik-Messbecher.
- 1 Pipette.
- 100 Spezial-Faltenfilter.
- 250 ml Bentotest-Lösung (farblos) für Weisswein.
- 250 ml bentonit Suspension.

Art.nr.	Beschreibung
013.012.0	Bentotest® Set im Koffer
013.013.8	Bentotest® Lösung für Rotwein, 250 ml
013.014.6	Bentotest® Lösung für Weißwein (farblos), 250 ml
013.015.3	Bentotest® Lösung für Weißwein (Gelb), 250 ml
013.017.9	CA-Bentonit-Suspension, 250 ml
013.018.1	NA-CA-Bentonit-Suspension, 250 ml

Laboratorium
44
pagina - page - Seite

013.109.4

Löffelwaage digital 300 g

Handliches Gerät zur schnellen Wiegung kleinerer Mengen Pulver oder Körner.
Bereich: Von 0,1 bis 300 g (0,005 bis 10,5 oz). Digitalanzeige im Display auf dem Löffel. Batterien mitgeliefert.

013.102.9

Digitalwaage 500 g

Praktisches Modell für präzises Abwiegen von vielen Zutaten! Mit deutlichem LCD-Display.

- Wiegt bis 500 g, per 0,1 g!
- Tarafunktion.
- Zählfunktion.
- Schaltet automatisch aus.
- Abmessungen: 120 x 90 x 25 mm.
- Funktioniert mit mitgelieferter 9 V Batterie.

013.104.5

Digitalwaage Primo Silber 5 kg

Hochwertige Waagen mit digitaler Ablesung. Wiegebereich: 5 kg.
Ablesbarkeit: 1 g. Mit Tara-Funktion und automatischer Ausschaltung. Batterien inbegriffen.

013.108.6

Digitalwaage 100 kg

Praktische Waage mit Wiegefläche aus rostfreiem Stahl von 30 x 30 cm. Ideal zum Abwiegen von Malz. Nicht eichbar und nicht geeignet für den gewerblichen Gebrauch. Wiegebereich: 100 kg. Ablesbarkeit: 50 g. Gleich-/Wechselstrom-Adapter mitgeliefert.

Quecksilberthermometer

Aufgrund des umweltschädlichen Charakters von Quecksilber hat die EU ein „Lights-out"-Szenario für alle Instrumente eingeführt, die Quecksilber enthalten. Demzufolge ist der Verkauf von Quecksilber-Thermometern nunmehr in der EU verboten.

Thermometer minimum-maximum

Zeigt die aktuelle Temperatur, die höchst erreichte Temperatur, und die niedrigst erreichte Temperatur. Aus Kunststoff mit einem kleinen Dach. Mit Drücktaste für die Initialisierung der Minimum- und Maximumtemperatur.
Abm.: 6 x 23 cm.

013.085.6

Thermometer Galileo

Sehr originelles Thermometer nach der Erfindung von Galilei Galileo (1564-1642). Je nach Entwicklung der Außentemperatur steigen oder sinken die Glaskugeln im Thermometer. Die aktuelle Temperatur wird durch die unterste der im oberen Thermometerbereich schwebenden Kugeln angezeigt.
Das Prinzip: Die Dichteverhältnisse von Flüssigkeiten bei Temperaturschwankungen ändern sich.

* NICHT lieferbar mit Paketdienst.

Art.nr.	Beschreibung
013.140.9	Galileo 28 cm, MIXTE GOLD
013.141.7	Galileo 33 cm, MIXTE GOLD
013.142.5	Galileo 44 cm, MIXTE GOLD
013.143.3	Galileo 62 cm, MIXTE GOLD*
013.144.1	Galileo 33 cm, SILVER
013.145.8	Galileo 44 cm, SILVER

Flüssigkristall-Thermometer, 0-32 °C

Selbsthaftendes Thermometer. Funktioniert auf Basis von flüssigen Kristallen, die kontinuierlich die Temperatur wiedergeben. Keine Batterien notwendig! Großer Temperaturbereich: 0-32 °C. Kommt nicht mit dem Inhalt Ihres Fasses oder Ihrer Flasche in Berührung. Keine Glasbruchgefahr! Unentbehrlich für jeden Weinproduzenten und Bierbrauer! Länge: 20,5 cm.

BEISPIEL ZUM GEBRAUCH

013.165.6

Labor-Thermometer

Klassisches Modell, lang und schmal, mit kleinem Auge. Thermometer mit rotem Alkohol sind einfacher abzulesen! Bereich: -10/+110 °C. Länge: 26 cm.

013.150.8

Thermometer mit Schutzhülse

Größeres Thermometer mit einer Kunststoff-Schutzhülse. Ideal z. B. als MAISCHE-Thermometer. Einfach zu demontieren zur Reinigung. Mit roter Alkoholskala für eine leichte Ablesung. Länge: 28 cm.

Art.nr.	Bereich
013.089.8	-10 / +110 °C Wurze
013.160.7	Thermometer für 013.089.8

Digital-Thermometer Taschenmodell

Praktisches Taschenmodell mit Edelstahlfühler (12 cm) mit Spitze. Bereich: -50° bis +150 °C (-58 °F bis +302 °F). Sofortige Ablesung in 0,1 °C. Inklusive Knopfbatterien.

013.090.6

Thermometer Digipen -50, +200 °C

Vollständig wasserdichtes digitales Taschenthermometer mit großem Bereich und Edelstahlsonde.

- wasserdichtes IP67 = spülmaschinenfest!
- Bereich: -50 bis +200 °C.
- Digitale Anzeige bis 0,1 °C genau.
- Schnelle Reaktionszeit: 6 Sekunden.
- Mit Hold-Funktion.
- Edelstahlsonde: 12 cm.

013.097.1

Thermometerklemme Edelstahl

Sehr praktische Klemme zum Befestigen von Thermometer und Thermometersonden am Rand Ihres Braukessels, Eimers usw. Passt auf nahezu alle Kessel.

013.099.7

Digitalthermometer + Alarm

Digitalthermometer mit gesonderter Edelstahlprobe und 135 cm Schnur. Ablesung wahlweise in °C/°F. Bereich: -30 bis + 300 °C. Sehr genau mit direkter Ablesung pro 0,1 °C. Inklusive Batterie. Mit Hoch/Niedrig-Alarm sowie Mind.-/ Höchstspeicher.

013.091.4

Thermometer Checktemp Dip

Digitalthermometer mit deutlichem Display und eingebauter Kalibrierung auf 0 °C. Ausgerüstet mit speziellem eingekapselten Sensor aus Edelstahl, geeignet zum völligen Untertauchen.
Bereich: -20 bis +100 °C.
Gradeinteilung: 0,1 °C.
Präzision: ± 0,3 °C.
Kabellänge: 3 Meter.
AAA-Batterien inbegriffen.

013.096.3

Messzylinder Glas graduiert

Mit Strichteilung, mit Tülle und stabilem 6-eckigen Plastikfuß.

Art.nr.	Inhalt	Gradierung
014.001.2	10 ml	0,1 ml
014.002.0	25 ml	0,5 ml
014.003.8	50 ml	0,5 ml
014.004.6	100 ml	1 ml
014.005.3	250 ml	2 ml
014.006.1	500 ml	5ml
014.007.9	1 Liter	10 ml
014.008.7	2 Liter	20 ml

Messzylinder Kunststoff

Nicht graduiert, aus transparentem Kunststoff.
Inhalt: 200 ml
H x Ø: 25 x 3 cm.

014.023.6

Reinigungsmittel
18
pagina - page - Seite

Bechergläser

Graduiertes, hohes Modell. Hitzebeständiges Borosilikat-Glas.

Art.nr.	Inhalt	Ø	Höhe
014.061.6	50 ml	35 mm	70 mm
014.063.2	150 ml	45 mm	85 mm
014.064.0	250 ml	57 mm	120 mm
014.065.7	400 ml	67 mm	130 mm
014.067.3	600 ml	77 mm	150 mm
014.069.9	1 Liter	92 mm	185 mm
014.070.7	2 Liter	125 mm	240 mm

Reagenzglas

Sehr gut geeignet zur Selbstzüchtung von Hefen. Sterilisierbar auf 120 °C. L x Ø: 160 x 16 mm.
2 Modelle: Mit oder ohne Schraubkappe.

Art.nr.	Beschreibung
014.445.1	Mit Schraubkappe
014.451.9	Ohne Kappe

Holzgestell für Reagenzgläser

Zum Wegstellen und Abtropfen lassen von 6 oder 12 Reagenzgläsern.

Art.nr.	Kapazität
014.453.5	Für 6 Gläsern
014.454.3	Voor 12 Gläsern

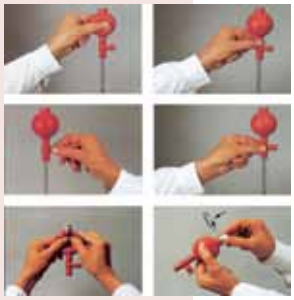
014.452.7

Reagenzglaszange Holz

Um gefahrlos heiße Reagenzgläser zu halten.
Länge: 15 cm.

Pipettierball für Pipetten

Unentbehrlich für eine bequeme Anwendung graduierter Pipetten! Mit automatischem und patentiertem Ventil. Leicht zu reinigen und dampfsterilisierbar. Passt auf die meisten Standardpipetten.



014.219.0

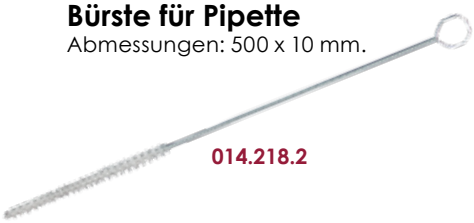
Messpipette graduiert

Glas, mit kompletter Graduierung von oben nach unten.

Art.nr.	Inhalt	Gradierung
014.210.9	1 ml	0,01 ml
014.212.5	5 ml	0,05 ml
014.213.3	10 ml	0,10 ml
014.214.1	25 ml	0,10 ml

Bürste für Pipette

Abmessungen: 500 x 10 mm.



014.218.2

Flaschenbürsten
95
pagina - page - Seite

Erlenmeyerkolben Glas
Graduiert. Hitzebeständiges Borosilikat-Glas, mit weiter Öffnung.

Art.nr.	Inhalt	Höhe	Ø Öffnung
014.081.4	100 ml	110 mm	19 mm
014.084.8	250 ml	140 mm	31 mm
014.085.5	500 ml	185 mm	31 mm
014.086.3	1 Liter	215 mm	38 mm
014.087.1	2 Liter	290 mm	48 mm
014.088.9	5 Liter	370 mm	62 mm

Messbecher graduiert
Messbecher aus hochwertigem transparentem Polypropylen. Hitzebeständig bis 120 °C. Sehr deutliche blaue Gradierung auf allen Modellen. Alle Modelle mit Griff.

Art.nr.	Inhalt	Gradierung
014.050.9	50 ml	2 ml
014.051.7	100 ml	5 ml
014.052.5	250 ml	10 ml
014.053.3	500 ml	10 ml
014.054.1	1 Liter	20 ml
014.055.8	2 Liter	50 ml
014.056.6	3 Liter	50 ml
014.057.4	5 Liter	100 ml

Hefezuchtpaket Bioferm
Bauen Sie mit dieser Basisausrüstung Ihre eigene Hefebank auf! Enthält alles, was Sie für die Erzeugung von Hefe brauchen: 1 Satz Kryoröhrchen mit Perlen, 5 sterile Impfösen, 5 sterile Verteilspatel, 1 Petrischale, 3 Reagenzgläser mit Schraubdeckel und Agar-Agar.

014.425.3

Verteilspatel steril
Verteilspatel für die Herstellung von Proben bei der Hefezüchtung. Mit abgerundetem Ende, um Beschädigungen z. B. von Media zu vermeiden.
Dicke: 3 mm.
Länge: Ca. 145 x 40 mm.
Einzeln steril verpackt.
Inhalt: 5 Stück.

014.436.0

Tropfenzähler Plastik 3 ml
Für die schnelle und genaue Abmessung von kleinen Mengen.
Gradierung pro 0.5 ml.
Verpackung von 5 Stück.

Art.nr.	# Stück
014.220.8	5 Stück
014.221.6	500 Stück

Petrischale
Aus dickem und stabilem Glas. Unentbehrlich zum Züchten von Hefe und Hefekontrollen.
Abmessungen: 80 x 15 mm.

014.440.2

Cryoröhrchen mit Perlen
Sterile Fläschchen, gefüllt mit 25 Keramikkügelchen in einer hypertonischen Cryo-Aufbewahrlösung, um Hefekulturen langzeitig aufzubewahren und weiterzuzüchten.

Art.nr.	# Stück
014.437.8	4 Stück
014.438.6	64 Stück

014.433.7

Handgriff für Impföse 20 cm + 2 Edelstahl-Impfösen
Edelstahl-Impfösen sind unentbehrlich bei der Hefezucht. Leicht zu sterilisieren mit der Flamme. 2 Edelstahl-Impfösen mitgeliefert.

Hefeflasche 500 ml
Hefeflasche aus Pyrex.
Ideal zum Aufbewahren Weiterzüchten von Hefe.
Bei 140 °C sterilisierbar.
Inhalt: 500 ml.

014.432.9

Impföse steril
Sterile Inokulationsnadeln aus PS, zum einmaligen Gebrauch. 10 Stück, einzeln steril verpackt. 1 µl. Länge: 200 mm.

014.435.2

025.145.7

Wasserdestillationsapparat Aquastill

Wenn Sie beim Kochen reines keimfreies Wasser benutzen wollen, um Ihre Liköre zu verdünnen, einen Hefeansatz zu bereiten oder aber z. B. Ihr Bügeleisen zu füllen, ist destilliertes Wasser die ideale Quelle. Leider war das Destillieren von Wasser früher eine mühsame und sogar gefährliche Arbeit. Mit dem automatischen AQUASTILL Destillationsapparat kann jeder, immer und überall, sein eigenes reines Wasser erzeugen: Zu Hause, auf dem Campingplatz ... Einfacher geht's nicht: Wasser in den Apparat gießen, aufstellen und abwarten. Nach einigen Stunden ist Ihr Wasser destilliert: Ohne Unreinheiten, ohne Bakterien, gebrauchsfertig. 220 V / 750 W. Inhalt: 3,5 l. Mit dem stufenlos einstellbaren Thermostat mit großem Temperaturbereich kann der Destillationsapparat noch für andere Zwecke verwendet werden:

- Zum Destillieren von ätherischem Öl.
- Als Bain-Marie/Wasserbad.
- Als Joghurtapparat.
- Als Hefezucht-Einheit.

Bunsenbrenner

Labor-Modell für Propan- und Butangas, mit Regulierhahn und Sparflamme! Höhe: 15 cm.

014.349.5

Bunsenbrenner Labogaz 206

Kompakter Bunsenbrenner von der weltbekannten Marke Campingaz. Mit regelbarer Flamme. Super handlich dank der Stechkartusche C206, einfach und schnell zu wechseln und überall im Handel erhältlich! Ideal zum Sterilisieren mit der Flamme z. B. von Edelstahl-Impfösen.

BROUWLAND verkauft die Stechkartuschen selbst nicht, weil diese nicht per Paketdienst versendet werden dürfen.

014.350.3

Spiritusbrenner Glas + Docht

Kleiner gläserner Spiritusbrenner mit Porzellan-Dochthalter und austauschbarem Docht. Praktisch für das Sterilisieren von Hefezucht-Material, etc.

014.345.3

Edelstahl Sprühflasche nachfüllbar

Füllen Sie diese handliche Sprühflasche z. B. mit Alkohol, Iodophor... Um schnell kleineres Material zu desinfizieren. Ideal für die Hefezucht. NIROSTA. Wird leer geliefert.
Inhalt: 200 ml.

014.401.4

Agar-agar

Zum Zubereiten von Nährböden zum Züchten von Hefe.

Art.nr.	Inhalt
150.011.4	25 g
150.011.1	100 g
150.011.2	250 g
150.011.3	1 kg

Plastikspritzflasche

Sehr geeignet für regelmäßiges Titrieren. Kann ebenfalls mit Alkohol gefüllt werden, um kleinere Materialien zu desinfizieren.
Inhalt: 500 ml.

014.400.6

Kombinierte Destillierkolonne

Fraktionierkolonne und Kühler sind in einem einzigen Apparat eingebaut! Keine schwierigen Konstruktionen, keine empfindlichen Verbindungen und deshalb weniger Bruch! Außerdem ist nur 1 Stativ nötig.

014.276.0

MINI Kühler

Einfaches, kurzes Modell. Mantellänge: 40 cm, Anschluss unten: 12 mm.

014.275.2

KOLONNE Kühler

Die Fraktionierkolonne ist gefüllt mit Glasringen. Einfacheres Modell als 014.278.6. Keine Anschlussmöglichkeit für Thermometer. Länge: 72 cm. Erworbener Alkoholgehalt: 50- 60 % vol. (geeignet für Eau-de-vie). Anschluss unten: 22 mm. Anschluss Wasser: 8 mm.

014.278.6

KOMBI Kühler

Großes Modell mit doppelter Fraktionierung. Fraktionierkolonne mit Kugeln. Oben kann ein Thermometer angebracht werden. Länge: 75 cm. Erzielter Alkoholgrad: 70-80 % vol. Anschluss unten: 21 mm. Anschluss Thermometer: 9 mm. Anschluss Wasser: 8 mm.

Doppelmuffe

Zur Befestigung der Klemme ... an Stativen bis Ø 13 mm.

014.310.7

Universelle Klemme

Für die Befestigung des Kühlers, der Fraktionierkolonne ... Benötigt eine Doppelmuffe (014.310.7) zur Befestigung an einem Stativ (014.281.0).
Max. Öffnung der Klemmen: 35 mm.

014.295.0

Drahtnetz

Mit keramischer Oberfläche, zur Verteilung der Flamme. Unentbehrlich für den Bunsenbrenner.
20 x 20 cm.

014.340.4

Eisernes Stativ

Mit schwerer Grundplatte 21 x 13 cm. Höhe: 1 m.

014.281.0

Dreifuß

Für Bunsenbrenner, Ø x H: 18 x 20 cm.

Art.nr.	Ø x H
014.331.3	15 x 20 cm
014.332.1	14 x 28 cm

Glasschrot

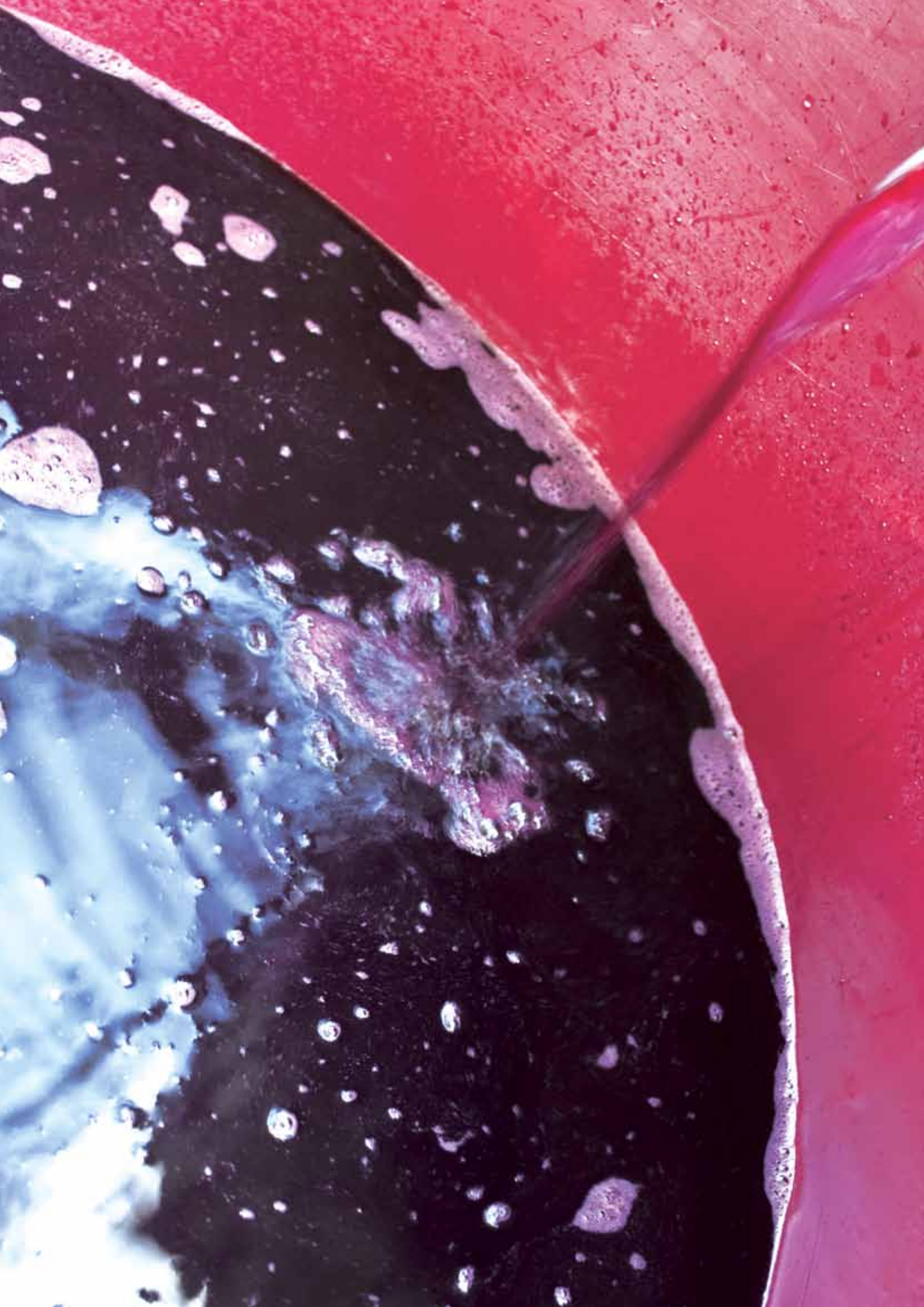
Kleine gläserne Perlen (Ø 4 mm), um Destillierkolonnen zu füllen, Flaschen zu reinigen ...

Art.nr.	Inhalt
014.455.0	100 g
014.458.4	1 kg

Raschigringe

Kurze Glasröhrchen, welche zum Füllen der Destilliersäulen verwendet werden.
Abmessungen: 10 x 10 mm.

Art.nr.	Inhalt
014.271.1	100 g
014.273.7	1 kg



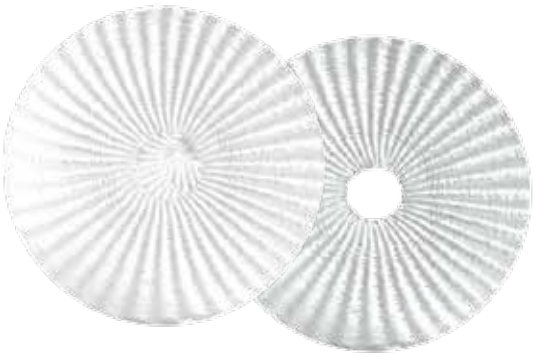
Obstpresse mit lackiertem eisernem Fuß

Mit fester zentraler Spindel und doppeltem waagerechtem Press-System (Sperrklinke). Korbmantel aus Buchenholz. Die preisgünstige Obstpresse für den beginnenden Winzer.

Art.nr.	Typ	Inhalt Fruchtkorb	Ø x H
015.308.0	20	Circa 10 Liter	20 x 50 cm
015.320.5	25	Circa 20 Liter	25 x 90 cm
015.330.4	30	Circa 30 Liter	30 x 100 cm
015.345.2	35	Circa 50 Liter	35 x 120 cm
015.365.0	40	Circa 70 Liter	40 x 133 cm
015.390.8	45	Circa 90 Liter	45 x 146 cm
015.395.7	50	Circa 130 Liter	50 x 153 cm
015.397.3	65	Circa 265 Liter	65 x 191 cm

Nylon-Zwischenscheibe für Obstpressen

Steigern Sie die Ausbeute Ihrer Obstpresse beträchtlich: Durch das Einsetzen einiger Zwischenscheiben beim Füllen Ihrer Obstpresse holen Sie mehr Saft aus Ihren Früchten. Die Modelle mit Loch wurden speziell für die Obstpressen mit lackiertem Fuß und fester Mittelachse konzipiert (015.308.0, 015.320.5, 015.330.4 ...).



Zwischenscheibe MIT LOCH		Zwischenscheibe OHNE LOCH	
Art.nr.	Ø Scheibe	Art.nr.	Ø Scheibe
015.010.2	20 cm	015.030.0	20 cm
015.011.0	25 cm	015.031.8	25 cm
015.012.8	30 cm	015.032.6	30 cm
015.013.6	35 cm	015.033.4	35 cm
015.014.4	40 cm	015.034.2	40 cm
015.015.1	45 cm	015.035.9	45 cm
015.016.9	50 cm	015.036.7	50 cm
015.018.5	60 cm	015.038.3	60 cm
015.019.3	70 cm	015.039.1	70 cm
015.020.1	80 cm	015.040.9	80 cm

Fruchtpresse Tischmodell

Mit doppeltem Obstkorb aus Edelstahl mit Behälter. Tischmodell. Sehr solide Konstruktion. Ideal für das Pressen von kleineren Mengen Obst, Gemüse, Kräuter.

Art.nr.	Inhalt
015.065.6	1,6 Liter
015.066.4	5,5 Liter

Obstpresse 10 l / 20 l

Die ideale Presse für Anfänger. Komplett aus Holz, mit Bodenplatte aus Edelstahl. Geliefert mit Press-Sack. Solide Konstruktion. Ohne Sperrklinke.

Art.nr.	B x T x H	Inhalt
015.050.8	43 x 40 x 57 cm	10 l
015.045.8	50 x 44 x 68 cm	20 l

Obstpresse 20 l mit kippfähiger Brücke

Mit kippfähiger Brücke zum einfachen Füllen/ Leeren des Obstkorbs. Inhalt des Korbs: 20 l. B x T x H: 55 x 40 x 80 cm.
In 2 Ausführungen erhältlich:

- Mit Obstkorb aus Buchenholz/Metall.
- Mit Obstkorb aus Edelstahl.

Art.nr.	Typ
015.262.9	Korb aus Buchenholz
015.263.7	Korb aus Edelstahl

Wasserdruckpresse

Eine moderne Fruchtpresse, mit aufblasbaren zentralen Gummimembranen. Muss an eine Wasserleitung angeschlossen werden. Der Wasserdruck sorgt dafür, dass die Membrane den Saft nach außen presst. Schnelle und gute Wirkung, schon ab 2 bar Druck. Komplett mit Fruchtkorb aus Edelstahl, Druckmesser, Sicherheitsventil, Presssack und „Anti-Spritz- Mantel“ geliefert.

Art.nr.	Inhalt Fruchtkorb	Nützliche Inhalte	B x H
015.300.7	20 l	14 l	410 x 820 mm
015.301.5	40 l	26 l	480 x 900 mm
015.301.5-INOX	40 l völlig Edelstahl	26 l	650 X 980 mm
015.302.3-INOX	80 l völlig Edelstahl	62 l	700 x 1150 mm
015.302.3	90 l	72 l	590 x 1070 mm
015.303.1-INOX	160 l völlig Edelstahl	122 l	1000 x 1300 mm
015.303.1	180 l		945 x 1315 mm
015.304.1-INOX	300 l völlig Edelstahl		1000 x 1650 mm

015.301.5

015.302.3-INOX

Zubehör für Wasserdruckpresse

Presssack für Wasserdruckpresse

Art.nr.	Inhalt
015.306.20	20 Liter
015.306.40	40 Liter
015.306.80	80 Liter
015.306.90	90 Liter
015.306.160	160 Liter
015.306.180	180 Liter
015.306.300	300 Liter

Membrane für Wasserdruckpresse

Art.nr.	Für Presse
015.307.20	20 Liter
015.307.40	40 Liter
015.307.80	80 Liter
015.307.160	160 Liter

Presssacke

Presssack 100 % Polyester mit grober Struktur für größere Safterträge. Breite Presstuch: 104 cm.

Art.nr.	Abm. / Inhalt Presse
015.056.5	40 x 40 cm / 10-15 l
015.057.3	50 x 50 cm / 20-30 l
015.058.1	60 x 60 cm / 30-40 l
015.059.9	70 x 70 cm / 40-50 l
015.055.7	Presstuch/ laufenden Meter

Presstuch Polyester

Professionelle Presstücher aus Polyester. Kräftige Qualität.

Art.nr.	Abmessungen
015.077.1	80 x 80 cm
015.074.8	100 x 100 cm
015.075.5	150 x 150 cm

Stramintuch

Verwendet bei der Anfertigung von Konfitüren, Kombucha ...
Abmessungen: 65 x 70 cm.

015.079.7

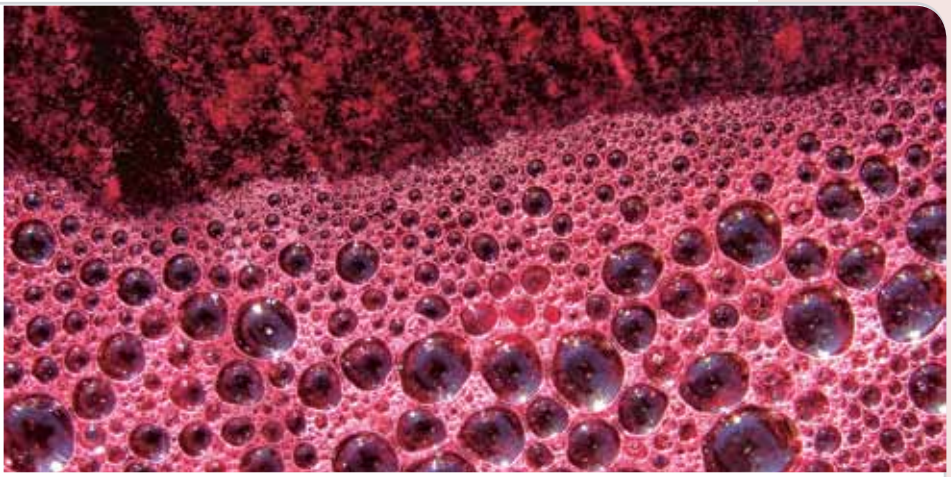
015.304.1-INOX

015.303.1-INOX

Mostlöffel

Mit Handgriff. Aus weißem Lebensmittelqualität Kunststoff. Gut geeignet zum Entleeren von Most, Pulp ... und zum Füllen der Fruchtpresse.
Inhalt: 3 Liter.

017.610.7



Kelterlack Weiß

Säurebeständiger und lebensmittelechter Lack auf Basis von Spiritus zur Instandhaltung von Fruchtpressen und -mühlen, etc. Geeignet sowohl für Metall als auch Holz. Verdünnen/Reinigen mit SPIRITUS (= denaturiertes Ethanol). Bei unbehandeltem Holz: Stark verdünnen. Keine Grundierung verwenden. Inhalt: 750 ml.

015.070.6

Mostkübel

Aus sehr stabilem lebensmittelgeeignetem Kunststoff. Geeignet als Mostkübel zur Mostgärung, zum Waschen und Einweichen von Flaschen ... Geliefert ohne Deckel und ohne Zubehör (Seite 64).

Art.nr.	Inhalt	Ø x H
017.632.1	80 l	65 x 32 cm
017.640.4	150 l	88 x 32 cm
017.641.2	230 l	85 x 55 cm
017.643.8	350 l	96 x 73 cm
017.644.6	500 l	104 x 82 cm
017.650.3	150 l rechteckig	80 x 63 x 38 cm

Obstpresse manuell-hydraulisch

Hydraulischer Spindel montiert auf einer kippbaren Brücke. Sehr solide Konstruktion und sehr zeitsparend im Vergleich zu den klassischen Modellen.
Maximaler Druck: 150 bar! Ausführung mit Eisenlackierung.

Art.nr.	Inhalt	Ø Spindel	B x H	Gewicht
015.391.6	70 Liter	55 cm	80 x 165 cm	130 kg
015.392.4	130 Liter	70 cm	95 x 190 cm	200 kg
015.393.2	215 Liter	90 cm	110 x 215 cm	280 kg
015.394.0	325 Liter	110 cm	125 x 240 cm	380 kg
015.205.0	Hydraulisches Öl 1 Liter			

Obstpresse elektro-hydraulisch

Ausgerüstet mit stufenlos einstellbarem Manometer und Regulierventil für automatisches (unbemanntes) Pressen. Mit zweiteiligem Korb und fahrbarer Karre um den Korb einfach zu füllen und zu leeren. Durch den Ankauf einer zweiten Karre, kann man ununterbrochen pressen! Elektrische Leistung: 380 V.
Presszyklus: 20-40 Min.

Auch mit Edelstahl-Korb und Edelstahl-Druckplatte

Art.nr.	Inhalt	B x H
015.500.215	215 Liter	125 x 212 cm
015.500.325	325 Liter	157 x 235 cm
015.500.475	475 Liter	175 x 260 cm
015.500.900	900 Liter	210 x 290 cm
015.205.0	Hydraulisches Öl 1 Liter	

Sonderzustellung

Der LKW deutet auf spezielle Lieferzeiten und Transportkosten hin. Informieren Sie sich bei unserem Kundendienst: sales@brouwland.com.

Pneumatische Membranpresse

Die ideale Presse für den professionellen Weinbauer. Bekannt für die „sanfte" Pressung der Trauben, ohne Beschädigung der Schalen, Kerne und Stiele, für hochqualitativen Most. Auch für ganze Trauben! Diese Membranpressen sind komplett aus Edelstahl und haben eine industrielle PLC-Steuerung mit eingebauten Pressprogrammen gemäß Standard 9 (normale Pressung, Pressung nach Mostgärung, Pressung von schwer pressbaren Trauben ...). Komplett auf Rädern geliefert, mit einem Auffangbehälter aus Edelstahl für den Saft.

Art.nr.	Inhalt	Kapazität ganze Trauben
015.520.9	9 hl	750 - 1000 kg
015.520.12	12 hl	1000 - 1500 kg
015.520.18	18 hl	1500 - 2000 kg
015.520.22	26 hl	2000 - 3000 kg
015.520.30	35 hl	3000 - 4000 kg

Bandpressen

Industrielle Bandpressen für Fruchtsaftbetriebe. Sie haben den großen Vorteil, dass sie UNUNTERBROCHEN funktionieren können und einen sehr hohen Ertrag erzielen: Bis zu 70 %! Durch die kurze Kontaktzeit (60-180 Sekunden!) in der Bandpresse ist auch die Oxidation auf ein Minimum beschränkt. Automatische Bandreinigung. Geeignet für: Äpfel, Birnen, Kirschen, Trauben, Gemüse, Kräuter ... Mit der Waschanlage und der Mühle kombinierbar! In Ausführungen bis 3000 kg/Stunde erhältlich.

015.540.500

015.540.1200

Art.nr.	Kapazität / Stunde
015.540.350	300 kg
015.540.500	500 kg
015.540.650	1500 kg
015.540.1200	3000 kg

015.540.350

015.545.1000

Obstwaschanlage + Mühle

Industrielle Wasch- und Mahlanlage für Obstsaftbetriebe. Ideal für die Verwendung mit den Bandpressen 015.540.xxx. Große Kapazität: Bis 2 000 kg/Stunde. Vollständig aus Edelstahl = einfach zu reinigen. Stufenlos regelbares Durchsatzvolumen. Durch austauschbare Siebe multifunktionell. Durch schwere Motoren und Kugellager für ununterbrochene Verwendung geeignet.

Art.nr.	Kapazität / Stunde
015.545.1000	1000 kg
015.545.2000	2000 kg

015.545.2000

Schneckenpresse

Kontinuierliche Schneckenpressen lassen sich perfekt in Umgebungen einsetzen, in denen faserreiche Rohstoffe wie Trauben (im Ganzen, abgebeert oder Pulpe), Gemüse, Kräuter usw. gepresst werden müssen. Diese können problemlos in großen Mengen gepresst werden. Sehr gut zur Herstellung von Kräuterextrakten geeignet. Trichter aus Edelstahl, Auffangbehälter und Sieb mit 0,5 mm großen Schlitzen! Der Ertrag bei Trauben beträgt 80-85 %!

Art.nr.	Kapazität / Stunde	Motor PS
015.530.250	1500 - 3000 kg	4
015.530.300	2000 - 4000 kg	5,5
015.530.350	4000 - 6500 kg	7,5
015.530.400	5500 - 8000 kg	10

Obst-/Traubenmühle mit Trichter aus Edelstahl

Horizontale Obstmühle mit Trichter aus Edelstahl und Rollen und Messern aus einer speziellen Legierung, welche nicht von Säuren angegriffen wird. Das Modell 015.100.1 ist ebenfalls für Trauben geeignet dank der auswechselbaren Messer.

1

2

3

	Art.nr.	Typ	Inhalt	Abmessungen Trichter	Totale Abm. (L x B x H)
1	015.095.3	Für Obst	10 Liter	45 x 36 cm	100 x 45 x 30 cm
2	015.096.1	Für Trauben	10 Liter	45 x 40 cm	120 x 56 x 40 cm
3	015.100.1	Für Trauben & Obst	20 Liter	63 x 50 cm	121 x 53 x 36 cm

Traubenmühle 20 l

Traubenmühle ohne Messer für ein sanftes Zerquetschen. Mit speziellen säurebeständigen Aluminiumrollen (Breite = 22 cm). Auch für Beeren und andere weiche Obstsorten geeignet. Kapazität: Bis 500 kg/Stunde. Lieferbar in lackierter Ausführung oder mit Edelstahltrichter.

1

2

	Art.nr.	Typ	Abmessungen Trichter	Totale Abmessungen (L x B x H)
1	015.130.8	Lackiert Stahl	77 x 50 cm	115 x 60 x 36 cm
	015.131.6	Mit Edelstahl Trichter	80 x 52 cm	120 x 56 x 40 cm
2	015.132.4	Mit Edelstahl Trichter elektrisch	80 x 52 cm	120 x 56 x 40 cm

Apfelmühle Edelstahl

Leistungsfähige vertikale Obstmühle. Mahlt in kürzester Zeit große Mengen hartes Obst (Äpfeln, Birnen ...). Auch für Rhabarber, Bete ... Völlig in Edelstahl ausgeführt. Starker Elektromotor 220 V, 1350 watt.

Art.nr.	PS	Ø x H	Kap./St.
015.150.6	1,5	60 x 120 cm	400 kg
015.155.5	2,0	80 x 135 cm	800 kg

Apfelmühle SPEIDEL

Diese Speidel Kernobst-Schneidemühle zerschneidet das Obst optimal und garantiert Ihnen höchste Saftausbeute. Ein großer Fülltrichter erleichtert das Einfüllen des Obstes direkt aus der Kiste. Das Reinigen ist einfach: Trichter abnehmen, Geräte und Trichter mit Wasser abspritzen. Alle Teile bestehen aus hochwertigen rostfreien Materialien, die weder Pflege noch besondere Behandlung erfordern. Lediglich das Messerwerk sollte von Zeit zu Zeit nachgeschärft werden. Der Trichter besteht aus unverwüstlichem PE-Kunststoff. Entspricht allen europäischen Sicherheitsnormen. Alle Teile lebensmittelecht. Motor: 230 V, 50 Hz, 2,2 kW. 2800 UpM. Bis zu 1000 kg/Stunde. Abm. (L x B x H): 350 x 765 x 1250 mm. Auslaufhöhe: 380 mm. Gewicht: 25 kg.

015.165.4

Gärungsflaschen
65
pagina - page - Seite

Traubenzerquetscher/-entstieler manuell

Zuerst werden die Trauben zerquetscht und dann die Stiele entfernt. Der Quetscher kann auf einem Pulpfass oder einem speziellen Ständer montiert werden (nicht enthalten).
Kapazität: Bis 1000 kg/Stunde.

Art.nr.	Typ	Abmessung. Trichter	Totale Abmessung. (L x B x H)
015.134.0	Lackiert Stahl	84 x 53 cm	118 x 50 x 60 cm
015.136.5	Mit Edelstahl Trichter & Sieb	84 x 53 cm	132 x 53 x 63 cm
015.141.5	Völlig Edelstahl *	84 x 53 cm	132 x 53 x 63 cm
015.138.1	Separater Ständer	-	116 x 64 x 78 cm

* Mit aluminium Rollen und stahl Achse.

Traubenzerquetscher/-entstieler elektrisch

Zuerst werden die Trauben zerquetscht und dann die Stiele entfernt. Der Quetscher kann auf einem Pulpfass oder einem speziellen Ständer montiert werden (nicht enthalten). Mit starkem Elektromotor und Kettenantrieb.
Kapazität: Bis 1500 kg/Stunde.

Art.nr.	Typ	Abm. Trichter	Totale Abm. (L x B x H)
015.133.8	Lackiert Stahl	84 x 53 cm	118 x 64 x 63 cm
015.135.7	Mit Edelstahl Trichter & Sieb	90 x 46 cm	133 x 55 x 60 cm
015.140.7	Völlig Edelstahl *	90 x 46 cm	117 x 54 x 61 cm

* Mit Sicherheitsbehalter.

Trommelreibe Fussmodell

Um Äpfel, Kohle, Beten, Knollen ... zu raspeln. Die gezackte Trommel ähnelt einer riesigen Käsereibe die z.B. Äpfel in kleine Stückchen zerteilen kann, fertig zum Pressen. Sie brauchen keine Obstmühle/Quetscher mehr.

- Ständer aus lackiertem Stahl.
- Reibe und Trichter aus Edelstahl.
- Reibe: 200 x 240 mm.
- Höhe: 780 mm.
- Durchschnittskapazität: 40 Kg/St.

015.145.6

Zubehör für Traubenzerquetscher/-entstieler elektrisch

015.142.3
015.143.1

015.138.1

Art.nr.	Beschreibung	L x B x H
015.138.1	Ständer	116 x 64 x 78 cm
015.142.3	Sicherheitsbehalter	84 x 53 cm
015.143.1	Sicherheitsbehalter	46 x 90 cm

015.137.3

Traubenentstieler SEMI-ZENTRIFUGAL

Elektrisches Modell. Komplett aus Edelstahl hergestellt. Die integrierte Mostpumpe pumpt bis zu 10 Meter weit direkt in die Presse oder in das Fass!
Große Kapazität: 2 000 kg/St.
Pumpanschluss: 50 mm.
Ausgerüstet mit 2 Rädern, zum Transport.
Motor: 220 Volt, 2 PS.
L x B x H: 114 x 68 x 84 cm.
Abmessungen Trichter: 90 x 54 cm.

Traubenzerquetscher/-entstieler, Edelstahl, elektrisch mit Pumpe

Professioneller elektrischer Traubenzerquetscher/-entstieler, vollständig in Edelstahlausführung, mit Schneckenschraube, Gummirollen (Breite: 30 cm) in Sternform für ein behutsames Zerquetschen, eingebaute Mostpumpe.
Hohe Kapazität: 3 500-4 000 kg/Stunde.
Hochleistungselektromotor: 2 PS, 220 V.
L x B x H: 130 x 66 x 123 cm.
Abmessungen Trichter: 103 x 55 cm.

015.139.9

Püriermaschine/Entsteiner industriell

Industrielle Maschine zum Pürieren oder Entsteinen von Beeren, Tomaten, Aprikosen, Pflaumen, harte Obstsorten usw. Ein Gummi oder Edelstahl-Flügelrad presst das Obst durch eine spezielle Siebtrommel mit geneigter Achse. Kernchen, Blätter, Stiele und Obstkerne werden seitlich ausgeworfen. Der Auslauf des Fruchtfleisches befindet sich an der Unterseite.

- Ausführung in EDELSTAHL.
- Auswechselbare Siebe mit angepasster Perforierungsgröße.
- Schwerer Elektromotor mit Riemenantrieb für Dauergebrauch.
- Je nach Wunsch in „Entsteiner"-Ausführung (Gummiflügelrad + Sieb mit Löchern 4 mm, 8 mm ...) oder „Pürier"-Ausführung (Edestahlflügelrad + Feinsieb 1,5 mm) oder beide (Mehrpreis).

Art.nr.	Kapazität / Stunde
015.270.250	50 - 250 kg
015.270.600	400 - 600 kg

015.410.4

Pasteurisiergerät PA90

Kompakter professioneller Pasteurisierer mit Wasserbad und Spirale (indirekte Heizung = keine Karamellisierung). Vollständig mit leistungsfähigem Heizelement (6 kW, 380 Volt) und Thermometer zur Kontrolle.
Kapazität: Bis 90 l/Stunde.

Pasteurisiergerät Eco

Einfaches Saftpasteurisierungsgerät für professionellen Gebrauch. Ausführung in EDELSTAHL. Großer Safttank oben und Spiralwärmetauscher mit Wasserbad unten. Nur geeignet für Gasherd oder Gasbrenner. Komplett mit: Kugelhahn, Thermometer für Safttemperatur, Thermometer für Heißwassertemperatur. Kapazität: Bis 100 l/ Stunde.
Ø x H: 45 x 70 cm.

015.406.2

Pasteurisiergerät EHA-27

Elektrisches Gegenstrom-Pasteurisiergerät für Fruchtsäfte. Auch geeignet für dickere Säfte dank des doppelwandigen Gegenstrom-Spiralwärmetauschers. Komplett mit Pumpe und automatisch einstellbarer Temperaturkontrolle mit Digitalanzeige. Kurze Erwärmungszeit: Betriebsbereit nach nur 10 Minuten!
B x H x T: 770 mm x 1 070 mm x 420 mm.
Wasservolumen: 35 l, Leistung: 27 kW, 380 V.
Kapazität:
Bis 300 l/St.

015.415.3

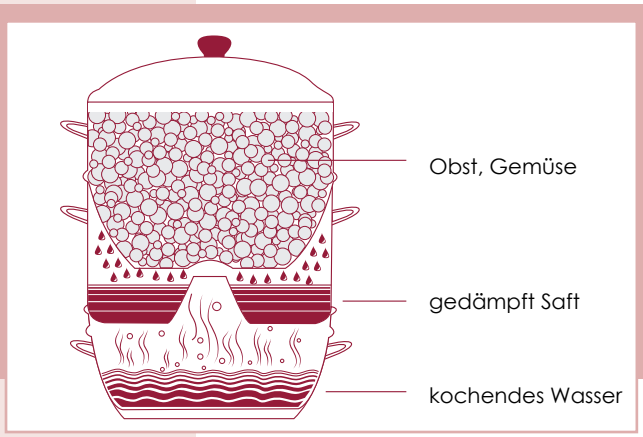
Saftmobil Voran

Mobile Saftanlage, die es ermöglicht, den Saft an Ort und Stelle (bei Kunden, auf dem Feld oder am Feld, vor Ort, Vorführungen) SOWOHL zu pressen ALS AUCH zu pasteurisieren UND abzufüllen.
Das Saftmobil kann vollständig auf Ihr Maß abgestimmt werden.
Das Saftmobil ist mit einer Obstmühle und Bandpresse EBP500 ausgestattet. Der gepresste Saft wird über eine Pumpe durch einen Filter zum Puffertank transportiert. Sobald sich genügend Saft angesammelt hat, kann die Pasteurisierung beginnen. Der Saft aus der Pasteurisierungseinheit kann direkt zu einem Abfüllmechanismus (für Flaschen und/oder Bag-in-Box) geleitet werden.
Die Anlage wird auf einem fahrbaren Untergestell montiert und mit einem galvanisierten Behälter abgedeckt (der sich an drei Seiten öffnen lässt).
Benötigt 380 V (3-phasig), Leistung abhängig vom Aufbau. Dieser Strom kann von einem Stromerzeuger produziert werden.
Kontaktieren Sie unseren technischen Dienst für weitere Informationen.

Pasteurisiereinheit Voran

Industrieller Pasteurisator mit Heizkessel. Vollständig mit Plattenwärmetauscher, vollautomatischer Steuerung und Abfüllbecken. Funktioniert mit Propan/Butan.

Art.nr.	Kw.	Kap./Stunde	Füller
015.430.500	42	500 Liter	6 - Stellig
015.430.1000	42 / 81	1000 Liter	6 - Stellig
015.431.500	42	500 Liter	-
015.431.1000	42 / 81	1000 Liter	-



Dampfentsafter

Der Dampfentsafter ist eine Maschine, die mit Hilfe von Dampf den Saft von Obst, Gemüse, Kräutern usw. extrahiert. Das Resultat ist ein pasteurisierter und deshalb haltbarer Saft. Ohne zusätzliche chemische Produkte = NATÜRLICH!! Mit dem Dampfentsafter können Sie auch Gemüse blanchieren, und diverse Gerechte bereiten: Reisgerichte, Fleischgerichte ...

NATURSAFT®

Dampfentsafter Natursaft®

Machen Sie pasteurisierte Säfte selber mit diesem Dampfentsafter. Gesunde und haltbare Säfte OHNE Konservierungsstoffe!
Multifunktionel einsetzbar: Kann auch gebraucht werden als Kochtopf, Suppentopf oder Bratpfanne oder als großer Dampfkochtopf für Gemüse, Reis und Fisch…

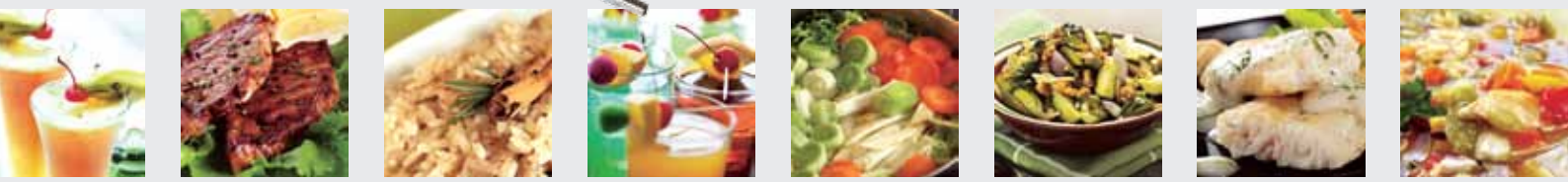
Modell 10 Liter:

- Energiesparender Sandwichboden geeignet für alle Herdarten: Gas, elektrisch, keramisch und Induktion.
- Starkglasdeckel zur Kontrolle des Kochstadiums.
- **Extra groß**: Ø 28 cm, Volumen Fruchtkorbs: 10 Liter.
- Vollständig aus Edelstahl.
- Inklusiv hitzebeständigem Silikonabfüllschlauch mit Klemme.
- Gebrauchsanweisung (Buch) beiliegend.

Modell JUMBO:

- Inhalt Obstkorb: 24 Liter.
- Vollständig aus Edelstahl
- Nur geeignet für Gasherd oder Gasbrenner.
- Inklusiv hitzebeständigem Silikonabfüllschlauch mit Klemme.
- Ø x H: 36 x 45 cm.

Art.nr.	Inhalt Fruchtkorb
015.400.5	10 Liter
015.405.4	JUMBO 24 Liter
015.002.9	Schlauch + Klemme



„Ontsappen en stoomkoken met de Natursaft® stoomextractor“

Roos Van Hoof
Büchlein mit Tipps, Rezepten ... für eine optimale Anwendung Ihres Natursaft Dampfentsafters. 38 Seiten. Niederländisch und Französisch.

028.210.3 - Ontsappen en stoomkoken
028.215.2 - Extraire des jus & cuire à la vapeur

Saftflaschen
73
pagina - page - Seite

Weck-Kappen
31
pagina - page - Seite

WESTMARK

Kirschenentkerner mit Tischklemme

Preisgünstiger und sehr praktischer Kirschenentkerner. Mit großem Behälter für Kirschkerne. Sehr stabile Ausführung dank der Tischklemme.

Art.nr.	Beschreibung
015.215.7	Kirschenentkerner
015.229.8	Ersatz-Gummi

Kirschenentkerner Kernex

Einfach und mühelos. Material: Aluminium beschichtet.

015.231.4

Kirschenentkerner Kirschomat

Mit großem Kernbehälter und spezieller Konstruktion gegen Spritzen. Kapazität: ± 15 kg/Stunde. Solide Konstruktion.

Art.nr.	Beschreibung
015.217.3	Kirschomat
015.229.8	Ersatz-Gummi

Pflaumenentkerner Steinex

Einfaches Handmodell aus gegossenem Aluminium zum Entsteinen/Vierteln von jeweils einer Pflaume.

015.232.2

Kirschen-/Pflaumenentkerner Steinomat

Sehr stabile Ausführung mit schwerem Metallsockel. Entsteint 2 Kirschen gleichzeitig. Kann auch Pflaumen entsteinen + vierteln.
Kapazität: Bis zu 20 kg Kirschen/St.

Art.nr.	Beschreibung
015.225.6	Steinomat
015.228.0	Ersatz-Gummi

Kirschen-/Pflaumenentkerner Steinex-Combi

Einfaches Tischmodell zum Entsteinen jeweils 1 Kirsche und/oder 1 Pflaume.

015.230.6

1 Obstschäler elektrisch

Solides, elektrisches Tischmodell. Schält schnell fast alle Früchte: Orangen, Zitronen, Kiwis, Tomaten, Äpfel … in 10-20 Sekunden. 230 Volt CE. Ersatzmesser einzeln erhältlich.

Art. nr.	Beschreibung
015.210.8	Obstschäler elektrisch
015.211.6	Ersatzmesser

2 Orangenschäler manuell

Solides Modell aus Gusseisen, mit Klemmbefestigung. Für Orangen, Zitronen und andere Zitrusfrüchte.

3 Apfelschäler manuell

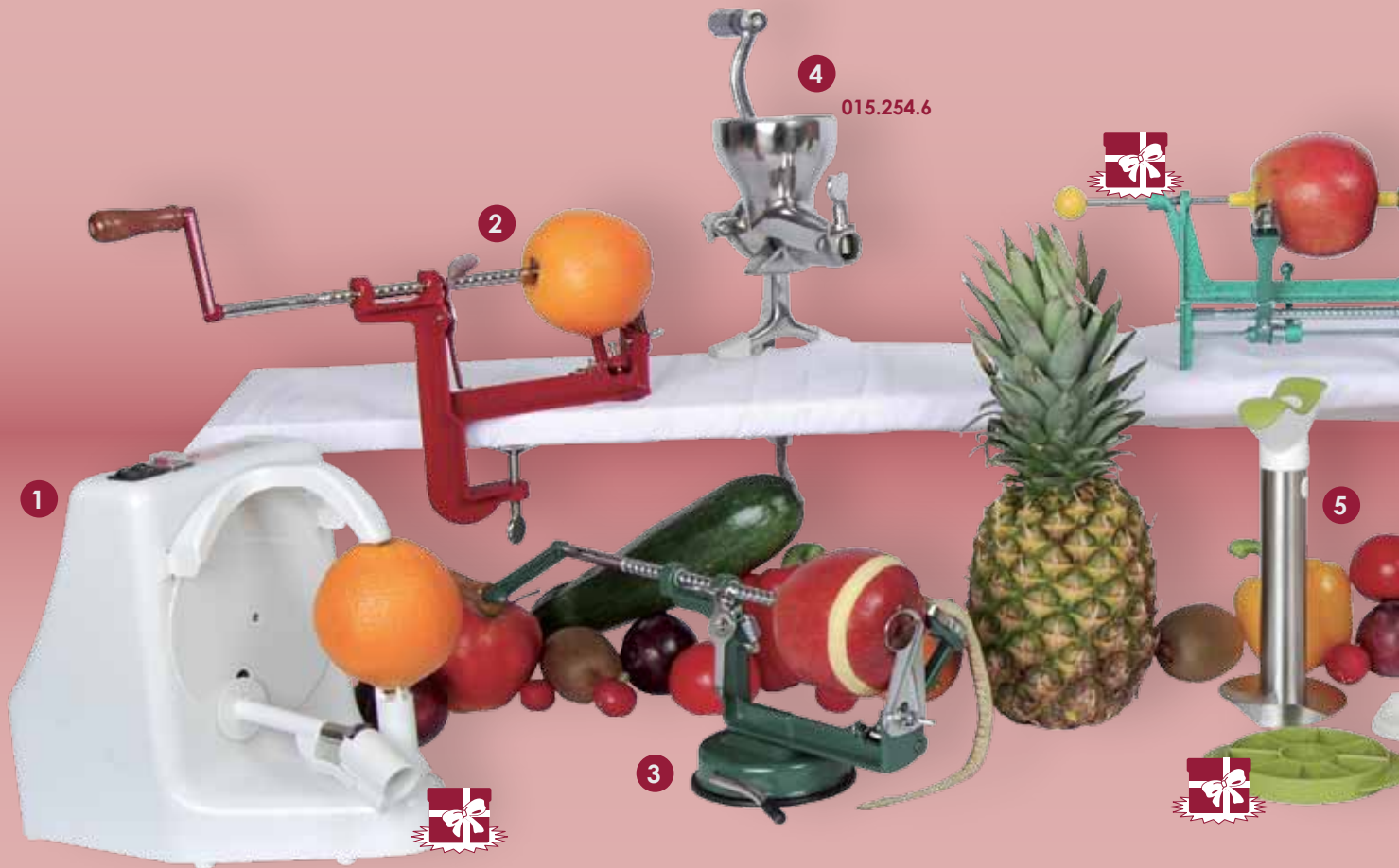
Solides Modell aus Gusseisen, mit Klemmbefestigung oder Saugnappe. Für Äpfel, Birnen und Hartobst.

Art.nr.	Beschreibung
015.212.4	Mit Tischklemme
015.218.1	Mit Saugnappe

4 Obstmuhle Edelstahl

Manuelles Modell aus Edelstahl mit Tischklammer. Geeignet für weiche Früchte, frisches Gemüse, Kräuter und Weizengras. Für Quetschen und Entkernen von kleinen Mengen. Ideal zur Herstellung von Gelee, Frucht-und Gemüsesäften, Soßen, Cocktails ...

- Dicke des Fruchtmarks einstellbar über eine Stellschraube.
- Mit Sieb Ø 1 mm.
- 3 zusätzliche Siebe: 0,8 - 3 - 6 mm.
- Gewicht: 2,68 kg.



5 Ananasschneider Easy Slicer

Mit diesem Gerät können Sie Ihre Ananas in Scheiben schneiden und gleichzeitig die harten Kerne entfernen. Die Schale bleibt ganz, sodass Sie einen dekorativen Bowl haben. Satz von 3 Stück, passend für jede Ananas (klein, mittel, groß)!
Jetzt mit separatem Portionierer!

Art.nr.	Beschreibung
015.236.3	Kunststoff, 3 Größe
015.237.1	Edelstahl, MEDIUM

6 Apfelverteiler

Praktisches Gerät zum Teilen von Äpfeln in gleichmäßige 10 Scheiben. Messer aus Edelstahl.

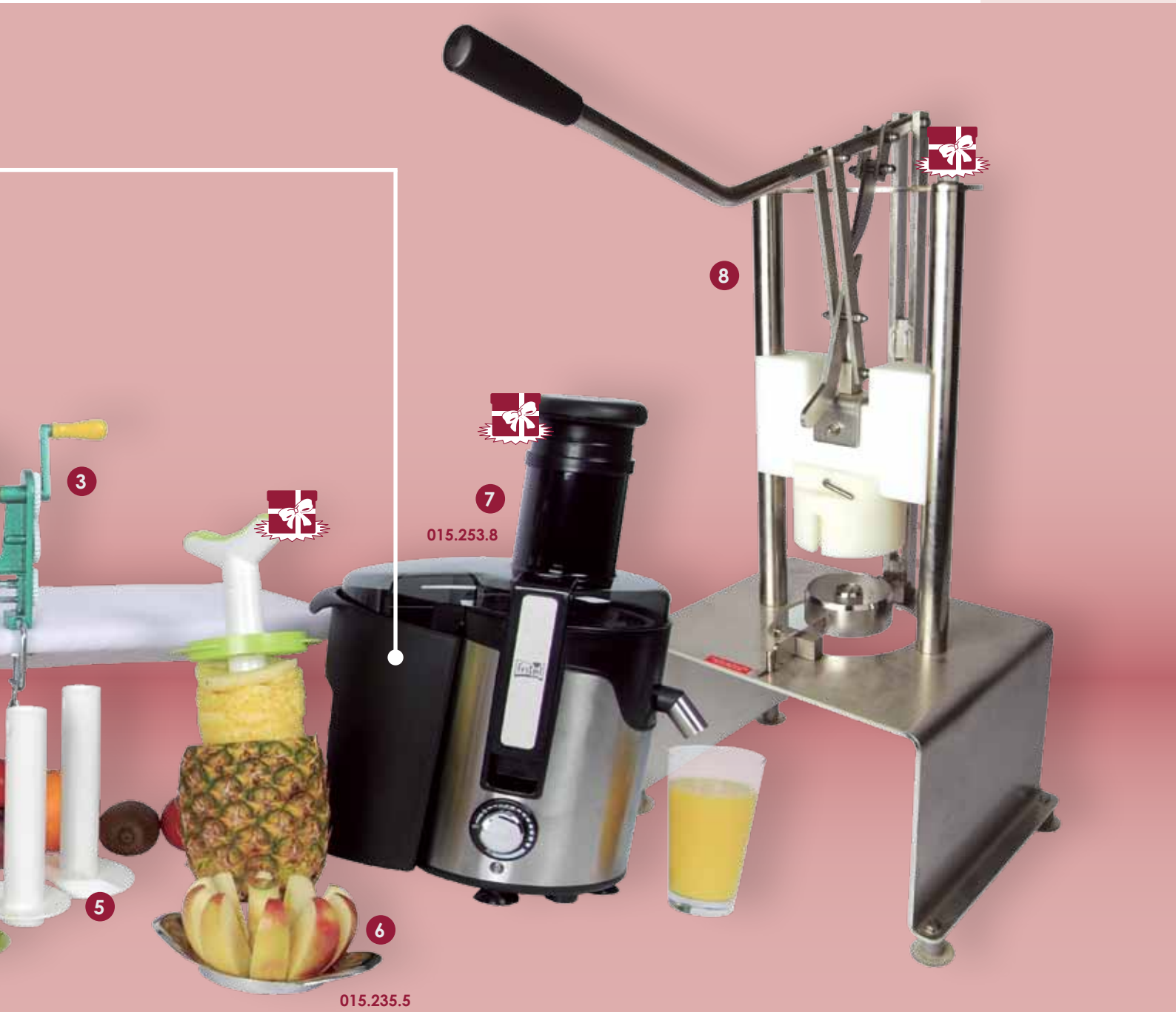
7 Saftzentrifuge Fritel 3650

- Saftzentrifuge für den Haushaltsgebrauch.
- Mit einer 75 mm großen Einfüllöffnung, sodass Obst und Gemüse im Stück verarbeitet werden können.
- Stufenlose elektronische Geschwindigkeitsregelung.
- Mit großem Behälter (2 Liter) für die Abfallreste.
- Hochwertiges, praktisch unverwüstliches Edelstahlsieb mit Bürste (im Lieferumfang enthalten) zum Herausnehmen und Reinigen des Siebs.
- Automatisches Ausschalten des Motors bei Überhitzung.
- Spezieller Saftauslauf gegen Spritzer.
- Alle Teile, mit Ausnahme des Motorblocks, können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Leistungsaufnahme: 600 Watt.

8 Ananasschneider Tischmodell professionell

Tischmodell aus Edelstahl mit Hebel. Entfernt Schale und Kern in einer Bewegung. Standardmesser mit einem Diameter von 89 mm mitgeliefert. Messer von 74, 95 und 102 mm einzeln erhältlich.

Art.nr.	Beschreibung
015.160.5	Ananasschneider
015.161.74M	Messer Ø 74 mm
015.161.74S	Stempel Ø 74 mm
015.161.95M	Messer Ø 95 mm
015.161.95S	Stempel Ø 95 mm
015.161.102M	Messer Ø102 mm
015.161.102S	Stempel Ø 102 mm



015.238.9

Tomaten-/Beerenmühle manuell ECO

Manuelle Tomaten-/Beerenmühle mit Edelstahlsieb (1,5 mm). Trichter, Auslaufbehälter und Spirale aus Kunststoff. Kapazität: Bis 50 kg/Stunde.

015.255.3

Tomaten-/Beerenmühle ARTUS 250 W

Elektrische Tomaten-/Beerenmühle für den Haushaltsgebrauch mit Edelstahlsieb (1,5 mm). Trichter und Auslaufbehälter aus Kunststoff. Elektromotor 250 Watt mit thermischer Sicherung.
Kapazität: Bis 100 kg/Stunde.

015.256.1

Tomaten-/Beerenmühle ARTUS 400 W

Elektrische Tomaten-/Beerenmühle für intensiven Gebrauch mit Edelstahlsieb (1,5 mm). Trichter und Auslaufbehälter aus Kunststoff. Mit leistungsfähigem Elektromotor 400 Watt mit thermischer Sicherung. Kapazität: Bis 100 kg/Stunde. Verschiedenes Zubehör lieferbar: Teigkneter, Käseraspel, Fleischwolf, Nudelaufsatz. Siehe unten.

114.060.7

Teigkneter 1,6 kg für ARTUS 400 W

Teigkneter zur Kopplung an den ARTUS 400 Watt-Motor. Knethaken aus Edelstahl AISI 316, abnehmbarer durchsichtiger Behälter mit Deckel aus stabilem, spülmaschinenfestem Polykarbonat. Kapazität: Bis 1,6 kg Teig (1 kg Mehl) in 3 Minuten. Motor nicht inbegriffen.

114.061.5

Pastaset für ARTUS 400 W

Nudelaufsatz zur Kopplung an den ARTUS 400-Watt-Motor. Mit 12 Zubehörteilen für verschiedene Nudelsorten.
Kapazität: Bis 1,5 kg Nudeln in 10 Minuten. Motor nicht inbegriffen.

114.062.3

Raspel für ARTUS 400 W

Solide Raspel zur Kopplung an den ARTUS 400-Watt-Motor. Sehr gut geeignet zum Raspeln von trockenem Käse, trockenem Brot, Schokolade … Motor nicht inbegriffen.

015.239.7

Manuelle Tomaten- und Beerenmühle

Speziell geeignet für das Herstellen von Püree und Säften aus Tomaten, Beeren und anderen Kleinfrüchten. Kann dank der mitgelieferten zusätzlichen Siebe auch für das Zermahlen kleinerer Mengen Trauben und anderer Früchte verwendet werden! Mit Tischklammer.

Heizplatte

Um Glasballons darauf zu stellen. Die Platten erhöhen die Temperatur um ± 6 °C und sind dazu geeignet, im Winter den Wein in einer guten Gärungstemperatur zu halten. 220 V. Auch gut geeignet für die Kombucha-Zubereitung.

Art.nr.	Abmessungen	Leistung	Geeignet für
016.015.0	15 x 15 cm	10 watt	1 x 5 l Flasche
016.016.8	16 x 34 cm	20 watt	2 x 5 l Flaschen
016.017.6	28 x 28 cm	25 watt	1 x 20 l Flasche

Most-/Gärungsfass rund

Sehr einfach zu reinigen, weil der Behälter über den gesamten Durchmesser geöffnet ist. Hermetisch abschließender Deckel. Inklusive Auslaufhahn, Gärloch und 1 hermetisch schließender Schraubverschluss ... zu einem unübertroffenen Preis!

Art.nr.	Kapazität	Ø x H
017.750.1	30 Liter	40 x 36 cm
017.751.9	60 Liter	40 x 61 cm
017.752.7	120 Liter	50 x 78 cm
017.753.5	210 Liter	56 x 97 cm

Zubehör	
017.755.1	Gärloch
017.756.8	Auslaufhahn Weiß
017.758.4	Dichtung für Auslaufhahn
017.759.2.M	Schraubkappe Rot mit Loch
017.759.2.Z	Schraubkappe Rot ohne Loch

Getränkefässer Kunststoff mit Deckel und Hahn

Qualitativ hochwertige Fässer zur Gärung oder Reifung von Wein oder Bier, vollständig mit Zapfhahn und entfernbarem Schraubdeckel. Besonders glatte Innenwand für einfaches Reinigen. Siphon nicht inbegriffen. Ø Deckel runde Fässer: 12 cm. Ø Deckel eckige Fässer: 20 cm.

Art.nr.	Kapazität / Form	L x B x H
017.740.2	10 Liter rund	(B x H) 24 x 32 cm
017.741.0	15 Liter rund	(B x H) 28 x 36 cm
017.760.0	60 Liter eckig	55,5 x 35 x 50 cm
017.761.8	100 Liter eckig	65 x 41 x 58 cm
017.763.4	200 Liter eckig	85,5 x 50 x 73 cm
017.764.2	300 Liter eckig	87 x 60 x 79 cm
017.765.9	500 Liter eckig	100 x 70 x 98 cm

Zubehör	
017.769.DN8	Auslaufhahn für Fässer 10 - 30 Liter
017.769.DN18	Auslaufhahn für Fässer 60 - 500 Liter
010.010.7	Duplex 1 (DP1) Gärloch

Kunststofffässer,

Unsere Kunststofffässer, hergestellt aus speziellem Plastik für Lebensmittel, sind eine ideale und moderne Lösung für den Weinmacher und Heimbrauer. Kunststoff ist unzerbrechlich, gibt keinen Geschmack ab, und hält jahrelang. Vor der ersten Verwendung sollte man am besten den Kunststoffbehälter mit Chemipro® CAUSTIC „entduften". Kunststoffbehälter dürfen nie direkt in der Sonne aufbewahrt werden.

Eimer mit Tülle

Aus weißem Kunststoff, graduiert, mit Tülle. Ohne Deckel.

Art.nr.	Inhalt
017.613.1	14 Liter
017.615.6	25 Liter

Mosteimer

Aus weißem Kunststoff mit Deckel. Mit soliden eingebauten Handgriffen.

Art.nr.	Inhalt
017.634.7	35 Liter
017.635.4	50 Liter

Eimer 30 l

Eimer aus lebensmittelechtem Kunststoff mit Deckel. Mit speziell verstärktem Oberrand. Aus weißem Polypropylen, also auch für heiße Flüssigkeiten geeignet (bis 100 °C).

017.631.3

Mostkübel

Aus sehr stabilem lebensmittelgeeigneten Kunststoff. Geeignet als Mostkübel zur Pulpgärung, zum Waschen und Einweichen von Flaschen … Geliefert ohne Deckel und ohne Zubehör.

018.045.5

017.659.4

017.656.0

Separate Zubehör

Art.nr.	Beschreibung
017.656.0	Deckel für Pulpkübel 350 - 500 Liter
017.659.4	Fuß für Pulpkübel bis 500 Liter
018.045.5	Auslaufhahn für Pulpkübel

Art.nr.	Inhalt	Ø x H
017.632.1	80 Liter	65 x 32 cm
017.640.4	150 Liter	88 x 32 cm
017.641.2	230 Liter	85 x 55 cm
017.643.8	350 Liter	96 x 73 cm
017.644.6	500 Liter	104 x 82 cm
017.650.3	150 l rechteckig	80 x 63 x 38 cm

Brau- und Gärungseimer 30 l

Eimer aus lebensmittelechtem Kunststoff, mit Deckel, Zapfhahn und Gärspund! Mit speziell verstärktem Oberrand. Aus weißem Polypropylen, also auch für heiße Flüssigkeiten geeignet (bis 100 °C). Mit Literskala!

Art.nr.	Beschreibung
017.630.5	Brau-/Gärungseimer 30 l + Auslaufhahn und Gärloch
017.636.2	Ersatz-Gummi
018.053.9	Auslaufhahn mit Gegenmutter PVC
010.001.6	Gärloch

Messbecher

Aus weißem Kunststoff, graduiert, mit Tülle.

Art.nr.	Inhalt
017.601.6	1 Liter
017.603.2	3 Liter
017.605.7	5 Liter

Mostlöffel 3 Liter

Mit Handgriff. Aus weißem Plastik. Gut geeignet zum Entleeren von Most, Pulp ... und zum Füllen der Fruchtpresse.
Kapazität: 3 Liter.

017.610.7

Rührspatel

Für den Weinmacher zum Unterrühren der Mostgärung und für den Bierbrauer zum Durchrühren der Bierwürze während des Maischens. Mit rundem Ende. Das Holzmodell ist aus Buchenholz gefertigt. Die Plastikmodelle sind hitzebeständig.

Art.nr.	Beschreibung
017.985.3	70 cm Holz
017.987.9	40 cm Kunststoff
017.988.7	80 cm Kunststoff

Rührspatel Edelstahl 92 cm

Völlig aus strapazierfähigem Lebensmittelechten Edelstahl. Ideal zum Durchrühren der Mostgärung oder der Bierwürze. Völlig flach ohne Löcher für leichtes Reinigen.
Abmessungen Spatel (B x L): 12 x 20 cm.

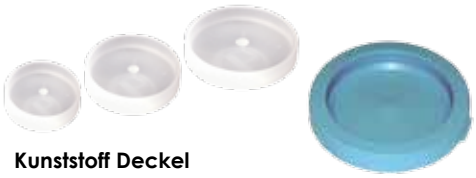
017.989.5

Rührspatel Edelstahl

Stabiler Rührlöffel aus Edelstahl. Äußerst praktisch zum Bier, Wein und Käse machen. Edelstahl ist hygienisch und gut zu reinigen.
Länge: 60 cm.
Löffelbreite: 7 cm.
Mit Öffnung zum Aufhängen des Löffels.

017.986.1

Zubehör für Korbflaschen



Kunststoff Deckel

Art.nr.	Beschreibung
017.086.0	Deckel für Korbflaschen normale Öffnung 5 l
017.087.8	Deckel für Korbflaschen normale Öffnung 10-34 l
017.088.6	Deckel für Korbflaschen normale Öffnung 54 l
017.160.3	Deckel für Korbflaschen breite Öffnung 5-25 l

** Um die Plastikkörbe für Gärungsflaschen mit einer breiten Öffnung passend zu machen: Schneiden Sie am oberen Teil etwa 5 cm ab.*

Kunststoff Korb*

Art.nr.	Beschreibung
017.584.4	Kunststoff Korb + Deckel für 5 l
017.585.1	Kunststoff Korb + Deckel für 10 l
017.586.9	Kunststoff Korb + Deckel für 15 l
017.587.7	Kunststoff Korb + Deckel für 20 l
017.588.5	Kunststoff Korb + Deckel für 25 l
017.589.3	Kunststoff Korb + Deckel für 34 l
017.590.1	Kunststoff Korb + Deckel für 54 l

Gärungs-/ Korbflaschen normale Öffnung

Flaschen in Ballonform, mit oder ohne Kunststoffkorb.

Achtung! Die 34- & 54-l-Glasballons werden nicht per Paketdienst geliefert!

Inhalt	Ø Öffnung innen/außen	Mit Korb	Ohne Korb
5 Liter	28 / 43 mm	017.007.6	017.305.4
10 Liter	40 / 55 mm	017.010.0	017.310.4
15 Liter	40 / 55 mm	017.015.9	017.315.3
20 Liter	40 / 55 mm	017.020.9	017.320.3
25 Liter	40 / 55 mm	017.025.8	017.325.2
34 Liter	40 / 55 mm	017.034.0	017.334.4
54 Liter	51 / 74 mm	017.054.8	017.354.2

Gärungs-/ Korbflaschen breite Öffnung

Flaschen mit einer breiten Öffnung sind auch für Mostgärung, Kombucha-Zubereitung, als großer Rumtopf oder als Minigarten für Blumenliebhaber geeignet.

Inhalt	Korbflasche mit breite Öffnung	Gärungsflasche mit breite Öffnung ohne Korb
5 Liter	017.105.8	017.405.2
10 Liter	017.110.8	017.410.2
15 Liter	017.115.7	017.415.1
20 Liter	017.120.7	017.420.1
25 Liter	017.125.6	017.425.0

Fizz-X Mostrührer

Handliches Gerät, um nach der Gärung das CO_2 aus dem Wein zu entfernen. Leicht zu montieren auf einer Bohrmaschine.

018.069.5

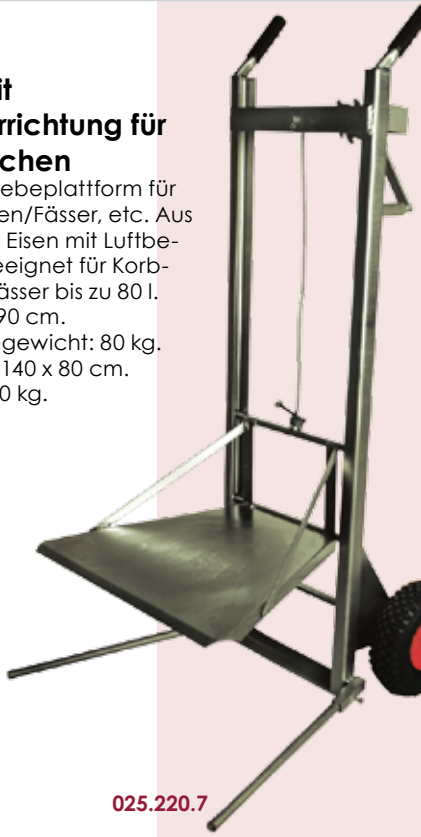
Gärungsflasche „OHR“

Gerades Modell, ohne Korb. Häufig verwendet für das Abfüllen von Weinen, Getränken ... oder als Gärungsflasche.

Art.nr.	Inhalt	Ø Öffnung
017.502.5	2 Liter	20 mm
017.505.9	5 Liter	28 mm

Karre mit Hebevorrichtung für Korbflaschen

Karre mit Hebeplattform für Korbflaschen/Fässer, etc. Aus verzinktem Eisen mit Luftbereifung. Geeignet für Korbflaschen/Fässer bis zu 80 l.
Hubhöhe: 90 cm.
Max. Hebegewicht: 80 kg.
Abm.: 77 x 140 x 80 cm.
Gewicht: 10 kg.



025.220.7

Flaschen 73 pagina - page - Seite

Wie verwendet und pflegt man ein Holzfass?

Die Verwendung von Holzfässern verleiht Ihrem Wein/Bier ein unnachahmliches Aroma. Ein schlecht gepflegtes Fass führt jedoch zu Problemen und Infektionen. Darum ist eine gute Pflege lebenswichtig. Nachfolgend einige Hinweise:

- **Vorbereiten/Desinfizieren eines neuen Fasses:**
  Füllen Sie das Fass mit einer Lösung von 10 g Weinsteinsäure/l Wasser und lassen Sie es 4 bis 5 Tage stehen. Anschließend leeren, gut austropfen lassen und mit einem Schwefeldocht desinfizieren. Sofort mit Wein füllen (vorsichtig füllen). Neue Fässer geben viel Tannin ab. Lassen Sie den Wein nicht zu lange im Fass reifen und kontrollieren Sie regelmäßig die Geschmacksentwicklung!
- **Ein gebrauchtes Fass vorbereiten:**
  Reinigen Sie das Fass gründlich mit wasserfreiem Soda (1 kg Soda auf 10 l heißes Wasser) und verwenden Sie falls möglich eine Bürste oder Kette um die Innenwand zu scheuern. Spülen Sie anschließend gründlich mit sauberem Wasser nach. Füllen Sie das Fass mit einer Lösung aus 10 g Weinsteinsäure/l Wasser und lassen Sie es 2 bis 3 Tage ziehen. Leerlaufen lassen und durch Abbrennen eines Schwefeldochts (1/4 Docht/100 l) desinfizieren.
- **Ein leeres Fass lagern:**
  Holzfässer sind eigentlich nicht dazu geeignet, leer aufbewahrt zu werden! Wenn es doch einmal passieren sollte, sollten Sie nie Bodensatz oder einen Rest Wein im Holzfass zurücklassen. Nach dem Leerpumpen immer sofort mit sauberem Wasser spülen. Lassen Sie das Fass anschließend einen Tag austropfen und verbrennen Sie einen Schwefeldocht (1/4 Schwefeldocht pro 100 l Inhalt). Dichten Sie das Fass mit einem Holz- oder Silikonstöpsel gut ab und lagern Sie es an einem feuchten und kühlen Ort (70 % Feuchtigkeit, 12 bis 17 °C). Alle 3 Monate erneut ein Stückchen Schwefeldocht verbrennen.

Fässer Eichenholz

Fässer mit professioneller Qualität. Hergestellt vom dem drittgrößten Fassproduzenten der Welt! Die Reifung in diesen Holzfässern verleiht ihren Weinen ein unnachahmliches Aroma mit Vanille-Tönen und sorgt für eine feinere Abrundung (rondeur en fin de bouche). Die amerikanische Eiche führt zu mehr exotischen Tönen. SPITZENQUALITÄT mit garantiertem Toasting (medium)! Daubendicke: 27 mm, prächtige Verarbeitung!

Art.nr.	Inhalt	Ø (Bauch) x H	Ø Öffnung	Spezifikationen
017.921.8	20 l	34 x 43 cm	37 mm	Mit Stand und Hahn
017.931.7	30 l	38 x 52 cm	37 mm	Mit Stand und Hahn
017.951.5	50 l	44 x 61 cm	37 mm	Ohne Zubehör
017.954.9	90 l	51 x 76 cm	40 mm	Ohne Zubehör
017.955.6	112 l	56 x 76 cm	40 mm	Ohne Zubehör
017.956.4	225 l	70 x 94 cm	57 mm	Amerikanische Eiche Ohne Zubehör
017.957.2	225 l	70 x 94 cm	57 mm	Französische Eiche Ohne Zubehör

Dekorative Fässer

Sehr schöne dekorative Fässer aus slowenischem Eichenholz, mit Hahn und Stand. Nicht lackiert, Bänder aus Edelstahl. Paraffinierte Innenseite. Ideal für Ihre Weinbar, zur Dekoration, zum Ausschenken bei Festen ...

* Höhe = Fass + Stand
** Diameter = Diameter Bauch

Art.nr.	Inhalt	H* x L x Ø**
017.902.8	1,5 Liter	25 x 21 x 14 cm
017.904.4	3 Liter	28 x 24 x 17 cm
017.910.1	10 Liter	35 x 32 x 24 cm

Eichenfass für Bag in box

Dekorative Fässer aus Eichenholz zum Abzapfen von Bag in box- Weinen. Die Bag in box-Verpackung wird durch die Öffnung an der Rückseite im Fass angebracht. Ideal für Gartenfeste, Hotels, Restaurants, etc.

* Höhe = Fass + Stand
** Diameter = Diameter Bauch

Art.nr.	Inhalt	H* x L x Ø**
017.915.0	5 Liter	40 x 35 x 26 cm
017.916.8	10 Liter	43 x 42 x 29 cm

Dichtungswachs

Natürliches, pflanzliches Wachs für die Dichtung von kleinen Lecken in Holzfässern. Geeignet für nasses Holz.
Inhalt: 500 g.

022.053.3

Bag in Box
72
pagina - page - Seite

Edelstahlfuß für 017.779.x

Art.nr.	Beschreibung
017.787.32	Fuß für Ø 32,5 cm
017.787.40	Fuß für Ø 40,5 cm
017.787.46	Fuß für Ø 46,5 cm
017.787.54	Fuß für Ø 54 cm
017.787.65	Fuß für Ø 65 cm
017.787.72	Fuß für Ø 72 cm
017.787.92	Fuß für Ø 92 cm

Edelstahl Tank mit Deckel, Hahn und flachem Boden

Edelstahl-Fässer (AISI 304) mit flachem Boden. Komplett mit Abdeckung und Kugelzapfhahn. Universell einsetzbar. Kann eventuell auch als Braukessel verwendet werden. Wanddicke: 0,6 - 0,8 mm. Edelstahl AISI 304. Füße separat erhältlich. 017.779.200 bis 017.779.1000 werden nicht per Paketdienst geliefert.

Art.nr.	Kapazität	Ø x H
017.779.50	35 l	325 x 485 mm
017.779.80	55 l	405 x 545 mm
017.779.100	75 l	405 x 685 mm
017.779.150	110 l	465 x 740 mm
017.779.200	150 l	465 x 980 mm
017.779.300	200 l	540 x 840 mm
017.779.400	300 l	650 x 985 mm
017.779.500	500 l	720 x 1250 mm
017.779.600	600 l	720 x 1500 mm
017.779.800	800 l	920 x 1250 mm
017.779.1000	1000 l	920 x 1500 mm

Edelstahlfuss für 017.66x.x

Art.nr.	Beschreibung
017.670.05	Fuß für Faß Edelstahl 5 l
017.670.10	Fuß für Faß Edelstahl 10/15 l

Transportfässer Edelstahl

Universell einsetzbar. Mit flachem Boden, 2 Handgriffen, hermetisch schließendem Deckel (Ø 15 cm) und Hahn. Edelstahl AISI 304.

Art.nr.	Inhalt	Ø x H
017.666.9	5 l	20 x 20 cm
017.660.2	10 l	27 x 22 cm
017.667.7	15 l	27 x 29 cm
017.662.8	30 l	37 x 35 cm
017.663.6	50 l	37 x 55 cm
017.664.4	75 l	42 x 62 cm
017.665.1	100 l	42 x 80 cm

Anti-Staubdeckel

Werden nur bei 017.779.x standardmäßig geliefert. Für andere Fässer gesondert zu bestellen.

Art.nr.	Für Fass mit Ø
017.790.405	40,5 cm
017.790.465	46,5 cm
017.790.540	54 cm
017.790.650	65 cm
017.790.760	76 cm

Zapfhahn Holz

Solider Zapfhahn aus Holz. geeignet für hölzerne Fässer, keramische Behälter ... Auch für Essigfässer.

Art.nr.	Nr. Hahn	Länge	Ø min./max.	Holz
018.115.6	2	70 mm	8 / 10 mm	Buchenholz
018.116.4	3	85 mm	10 / 12 mm	Eschenholz
018.117.2	4	113 mm	12 / 14 mm	Eschenholz
018.122.2	6,5	18 cm	18 / 22 mm	Eschenholz
018.124.8	7,5	22 cm	22 / 26 mm	Eschenholz
018.125.5	8,5	24 cm	24 / 28 mm	Eschenholz
018.126.3	9	25 cm	25 / 31 mm	Eschenholz

Edelstahlfässer mit Schwimmdeckel und flachem Boden

Edelstahlfässer mit einem schwimmenden Deckel haben viele Vorteile und sind universell einsetzbar: Als Gärungstank (dank des mitgelieferten Ventils), als Reifungsfass, als Lagerfass … Durch ein spezielles Luftband schließt der Deckel hermetisch ab und verhindert so Oxidation. Das Niveau des Deckels kann jederzeit an den Flüssigkeitsstand angepasst werden! Ideal zum Reifen von Wein und kein Umpumpen mehr in mehrere kleinere Flaschen! Durch die vollständige Öffnung sind die Fässer außerdem einfach zu reinigen. Alle Fässer sind ab sofort bereits in Hammerschlagausführung! Vollständig geliefert mit Luftband, Pumpe mit Manometer, Ventil …
Edelstahl: Also unverwüstlich und vollkommen hygienisch! Edelstahl AISI 304. Hahn in verchromtem Metall. Wanddicke: 0,6-0,8 mm. Füße separat erhältlich. Lediglich 017.780.50 und 017.780.100 werden per Paketdienst versandt.

Art.nr.	Inhalt	Ø x H
017.780.55	55 l	405 x 545 mm
017.780.100	110 l	465 x 740 mm
017.780.150	150 l	465 x 980 mm
017.780.200	200 l	540 x 840 mm
017.780.300	300 l	650 x 985 mm
017.780.400	400 l	720 x 1000 mm
017.780.500	500 l	720 x 1250 mm
017.780.600	600 l	720 x 1500 mm
017.780.800	800 l	920 x 1250 mm
017.780.1000	1000 l	920 x 1500 mm

Edelstahlfuß für 017.779.x

Art.nr.	Beschreibung
017.787.40	Fuß für Ø 40,5 cm
017.787.46	Fuß für Ø 46,5 cm
017.787.54	Fuß für Ø 54 cm
017.787.65	Fuß für Ø 65 cm
017.787.72	Fuß für Ø 72 cm
017.787.92	Fuß für Ø 92 cm

Edelstahlfässer mit schwimmendem Deckel und konischem Boden

Diese Fässer mit konischem Boden haben neben allen Vorteilen der oben genannten Fässer auch noch zusätzlich die folgenden Eigenschaften: Mit 2 Zapfhähnen: Teilweise Leerung und vollständige Leerung. Auf 3 geschweißten Sockeln montiert. Edelstahl AISI 304. Mannloch optional. Wanddicke: 0,6-0,8 mm.

Art.nr.	Inhalt	Ø x H
017.781.100	100 l	540 x 1000 mm
017.781.200	200 l	540 x 1430 mm
017.781.300	300 l	650 x 1430 mm
017.781.400	400 l	760 x 1430 mm
017.781.500	500 l	760 x 1660 mm
017.781.1000	1000 l	920 x 1910 mm
017.781.1500	1500 l	1160 x 2162 mm
017.781.2000	2000 l	1310 x 2162 mm
017.781.3000	3000 l	1310 x 3080 mm

Modell mit Optionen

Edelstahlgärungstank mit konischem Boden

Tanks zum Gären oder zur Lagerung von Wein, Bier, Likör… Geliefert mit seitlichem Mannloch 30 cm, Deckel (30 cm) mit Ventil oben, Füllstandsanzeige, 2 Zapfhähnen (vollständige und teilweise Leerung) mit Edelstahl Kugelventil, auf geschweißten Füßen montiert. Nicht druckbeständig. Edelstahl AISI 304.

Art.nr.	Inhalt	Ø x H
017.783.400	400 l	72 cm x 167 cm
017.783.500	500 l	72 cm x 193 cm
017.783.600	600 l	72 cm x 217 cm
017.783.1000	1000 l	92 cm x 218 cm
017.783.1500	1500 l	116 cm x 221 cm
017.783.2000	2000 l	131 cm x 221 cm
017.783.3000	3000 l	160 cm x 236 cm
017.783.5000	5000 l	180 cm x 286 cm

Zubehör für Gärungstank zylinderkonisch

Deckel + Dichtung

Art.nr.	Beschreibung
140.058.30	Deckel + Dichtung Tank 30 l
140.058.50	Deckel + Dichtung Tank 50 l
140.058.100	Deckel + Dichtung Tank 100 l
140.058.200	Deckel + Dichtung Tank 200 l

Klemmband Deckel

Art.nr.	Beschreibung
140.059.30	Klemmband Deksel Tank 30 l
140.059.50	Klemmband Deksel Tank 50 l
140.059.100	Klemmband Deksel Tank 100 l
140.059.200	Klemmband Deksel Tank 200 l

Edelstahl Gärungstank zylinderkonisch

Gären UND Reifen in 1 Fass ist jetzt genauso wie in den Großbrauereien möglich. Völlig aus Edelstahl AISI 304. Ausgerüstet mit Edelstahlem Kugelzapfhahn mit geradem Ablass und Edelstahlem Probezapfhahn im Kegel. Mit hermetisch schließendem Deckel über die gesamte Öffnung und Gärventil.

Das 300-Liter, 600-Liter und 1000-Liter Modell hat eine Einstiegsöffnung mit Luftschleuse an der Oberseite und ein Thermometer in der Seitenwand.

Art.nr.	Inhalt	Ø x H
017.802.30	30 l	325 x 1250 mm
017.802.50	50 l	405 x 1250 mm
017.802.100	100 l	465 x 1460 mm
017.802.200	200 l	540 x 1850 mm
017.802.300	300 l	650 x 1850 mm
017.802.600	600 l	910 x 2250 mm
017.802.1000	1000 l	1160 x 2350 mm

Art.nr.	Diameter	Art.nr.	Diameter
140.056.40	41 cm	140.056.80	41 cm
140.056.45	51 cm	140.056.90	51 cm
140.056.48	62 cm	140.056.95	62 cm
140.056.50	72 cm	140.056.100	72 cm
140.056.55	92 cm	140.056.110	92 cm
140.056.60	110 cm	140.056.131	110 cm
140.056.65	131 cm	140.056.160	131 cm
140.056.70	160 cm		

Luftschläuche für Fässer mit schwimmendem Deckel

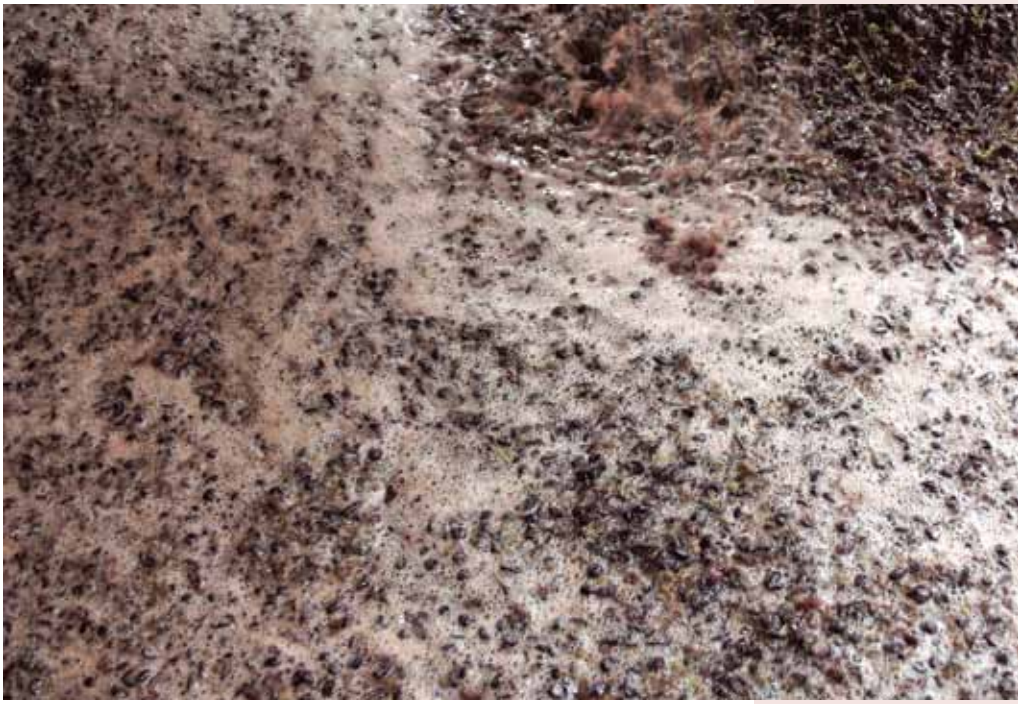
Der erwähnte Durchmesser bezieht sich auf den Durchmesser des Deckels. Das Fass ist meistens 1 bis 2 cm größer. Bitte geben Sie die Abmessungen des Deckels durch wenn Sie diesen Artikel bestellen.

Sonderzustellung

Der LKW deutet auf spezielle Lieferzeiten und Transportkosten hin. Informieren Sie sich bei unserem Kundendienst: sales@brouwland.com.

Thermometer Gärungstanks

Art.nr.	Description
017.786.A	Analog
017.786.D	Digital



Reinigungsmittel
18
pagina - page - Seite

BROUWLAND: Ihr offizieller SPEIDEL Partner!

Brouwland und Speidel haben den letzten Jahren entschieden zusammen zu arbeiten. Seit dem 1. Juli 2009 ist Brouwland offiziell Wiederverkäufer von Speidel. Neben den traditionellen Edelstahltanks bietet Brouwland ab sofort auch die bekannten und hochwertigen SPEIDEL-Tanks an. Das Sortiment der SPEIDEL-Tanks ist sehr umfangreich. Im Folgenden sehen Sie deshalb auch nur eine kleine Auswahl der zahlreichen Möglichkeiten, die SPEIDEL und BROUWLAND Ihnen anbieten können. Neben der Lieferung loser Tanks besitzt SPEIDEL eine spezielle Projektabteilung, die Ihren Wein- oder Bierkeller komplett zusammenstellt und zeichnerisch darstellt. Wenden Sie sich diesbezüglich an unsere PRO-Abteilung. Lieferdauer: ± 8 Wochen.

SPEIDEL: „Behalter aus Leidenschaft“

Speidel ist mit über 90 Mitarbeitern bereits seit fünf Generationen DIE Adresse für hochwertige Tanks und Fässer. Die Qualität ihrer Produkte übertrifft bei Weitem die Standardnormen. Alle Tanks haben ein Dach aus 18/10 Edelstahl, äußerst glatte Seitenwände sowie vollständig fugenlose Schweißnähte! Außerdem erhalten Sie beim Kauf eines Speidel-Tanks 25 Jahre Garantie!

SPEIDEL-Fäßer mit konischem Boden Typ FO1

- Mit Verstärkungsrand:
  - Bis 300 Liter = 17 mm
  - Ab 530 Liter = 42 mm.
- Aus marmoriertem 18/8 Edelstahl und auf drei angeschweißten Füßen montiert, ohne Zubehör.
- Öffnung für teilweisen Ablauf.
  - Für Faß 220 Liter: Innengewinde ¾" mit Kunststoff-Blindstopfen.
  - Für Fäßer ab 300 Liter: Außengewinde 1" mit Kunststoff-Blindstopfen.
- Öffnung für vollständigen Abfluss.
  - Für Faß 220 Liter: Restablaufbogen Innengewinde ¾" mit Kunststoff-Blindstopfen.
  - Für Fäßer ab 300 Liter: Außengewinde 1" mit Kunststoff-Blindstopfen.

Art.nr.	Inhalt	Ø x H
017.810.220	220 Liter	550 x 1382 cm
017.810.300	300 Liter	630 x 1384 cm
017.810.530	530 Liter	820 x 1361 cm
017.810.675	675 Liter	820 x 1620 cm
017.810.910	910 Liter	820 x 2109 cm

SPEIDEL-Fäßer mit konischem Boden Typ FO2

Aus marmoriertem 18/8 Edelstahl und auf drei angeschweißten Füßen montiert, ohne Zubehör.

- Öffnung Ø 48 mm für teilweisen Ablauf.
- Anschluss NW40 für vollständigen Abfluss.

Anschweissgewindestutzen und Scheibenventil nicht inbegriffen.

Art.nr.	Inhalt	Ø x H
017.836.300	300 Liter	630 x 1384 cm
017.836.530	530 Liter	820 x 1361 cm
017.836.675	675 Liter	820 x 1620 cm
017.836.910	910 Liter	820 x 2109 cm
017.816.x	Anschweissgewindestutzen	
017.822.x	Scheibenventil	

SPEIDEL-Fäßer mit konischem Boden Typ FO

Aus marmoriertem 18/8 Edelstahl und auf drei angeschweißten Füßen montiert, ohne Zubehör.

- Öffnung Ø 48 mm für teilweisen Ablauf.
- Restablaufbogen Außengewinde NW50 für vollständigen Abfluss.
- Mit Verstärkungsrand 42 mm.
- Mit Hebel für Schwimmdeckel.

Anschweissgewindestutzen und Scheibenventil nicht inbegriffen.

Art.nr.	Inhalt	Ø x H
017.810.1100	1100 Liter	1000 x 1791 cm
017.810.1600	1600 Liter	1200 x 1831 cm
017.810.2200	2200 Liter	1400 x 1841 cm
017.810.3300	3300 Liter	1400 x 2579 cm
017.816.x	Anschweissgewindestutzen	
017.822.x	Scheibenventil	

Zubehör für SPEIDEL-Fäßer mit konischem Boden

Schwimmdeckel mit Luftband, Pumpe mit Manometer und Anschlussschlauch

Art.nr.	Ø Deckel
017.811.63	630 mm
017.811.82	820 mm
017.811.100	1000 mm
017.811.120	1200 mm
017.811.140	1400 mm

Drehbarer Hebel zum Heben des Schwimmdeckels

Art.nr.	Beschreibung
017.812.100	Für Schwimdeckel 1000 mm
017.812.120	Für Schwimdeckel 1200 mm
017.812.140	Für Schwimdeckel 1400 mm

Zubehör für SPEIDEL-Fäßer mit konischem Boden und SPEIDEL-Gärtanks

Füllstandsanzeige mit Messlatte. Anschluss NW10.

Art.nr.	Beschreibung
017.814.1000	Füllstandsanzeige mit Meslatte bis 1000 l
017.814.2000	Füllstandsanzeige mit Meslatte bis 2000 l
017.814.5000	Füllstandsanzeige mit Meslatte bis 5000 l

Zubehör für SPEIDEL Gärtank Typ FD

Kühlmantel

Art.nr.	Für
017.819.08B1	FD100, FD240
017.819.10A1	FD330, FD 525, FD625

Thermometer

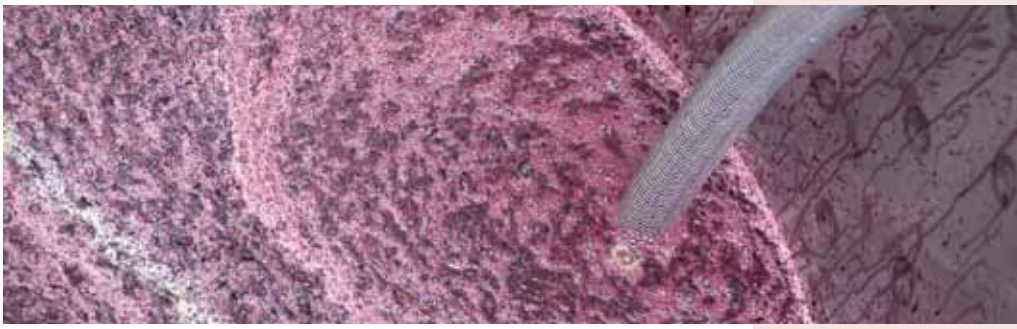
Art.nr.	Beschreibung
017.818.125	125 mm + buis NW10

SPEIDEL-Gärtanks Typ FS-MO

Gär- und Reifetanks aus hochwertigem marmorierten Edelstahl mit dem höchsten Verarbeitungsgrad.

- Auf 3 angeschweißten Füßen montiert.
- Tankboden und Seitenwände aus Edelstahl 18/8 (AISI 304).
- Tankdach aus Edelstahl 18/10 (AISI 316)!
- Aus dem Tankmantel nahtlos gestanztes Mannloch mit ovalem Deckel 420 x 320 mm (320 l = 320 x 250 mm).
- geschweißte Muffe NW10 mit Deckel für eventuelle Montage eines Probierhahns.
- geschweißte Muffe NW10 mit Deckel für eventuelle Montage einer Füllstandsanzeige.
- Öffnung 48 mm für die Montage eines Stutzens zur teilweisen Abfuhr.
- im Boden eingelassene, nach vorne gerichtete Abfuhr NW40/50 zur vollständigen Entleerung.
- im Tankdach eingelassene und nach vorne gerichtete Abfuhr NW50.
- ab einem Öffnungsdurchmesser von 1000 mm mit Kranösen versehen.

Art.nr.	Inhalt	Ø x H
017.813.320	320 Liter	820 x 914 mm
017.813.525	525 Liter	820 x 1314 mm
017.813.625	625 Liter	820 x 1509 mm
017.813.750	750 Liter	820 x 1772 mm
017.813.1000	1000 Liter	820 x 2258 mm
017.813.1250	1250 Liter	1000 x 1955 mm
017.813.1400	1400 Liter	1000 x 2193 mm
017.813.2000	2000 Liter	1200 x 2173 mm
017.813.2500	2500 Liter	1200 x 2630 mm
017.813.3000	3000 Liter	1400 x 2373 mm



SPEIDEL Gärtank Typ FD

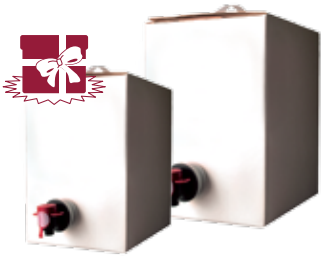
Gär- und Reifetanks aus hochwertigem marmorierten Edelstahl mit dem höchsten Verarbeitungsgrad.
Auf 3 angeschweißten Füßen montiert. Ohne Mannloch.
Mit Tankdach aus Edelstahl AISI 304.
Mit Gasanschluss: ¾" Innengewinde. Auslass für vollständige und für teilweise Leerung. Ohne Zubehör.

Art.nr.	Inhalt	Ø x H
017.820.100	100 Liter	440 x 1141 mm
017.820.240	240 Liter	550 x 1524 mm
017.820.240K*	240 Liter	550 x 1524 mm
017.820.330	330 Liter	630 x 1538 mm
017.820.525	525 Liter	820 x 1466 mm
017.820.525K*	525 Liter	820 x 1466 mm
017.820.625	526 Liter	820 x 1661 mm

* Kühlmantel inbegriffen

Bag in box komplett

Ideal für Weine und Säfte für den täglichen Verbrauch. Die Aluminium Säcke sind besonders gut geeignet für Wein dank der extra Sauerstoffbarriere des Alu-Laminates. Aluminium Säcke sind nicht geeignet für heiße Flüssigkeiten. Die durchsichtigen Säcke sind geeignet für das Abfüllen von heißen Säften aber haben eine schwächere Sauerstoffbarriere.
Bitte nehmen Sie Kontakt auf mit unserer Professional- Abteilung für mehr Information über Bestellungen von größeren Mengen.



Bag in box WEIß

Bag in box komplett mit weißem Karton und Aluminium Innensack.

Bag in box WEIß komplett

Art.nr.	Kapazität
017.860.8	3 Liter
017.870.7	5 Liter

Bag in box BRAUN

Bag in box komplett mit braunem Karton und Aluminium Innensack.

Bag in box BRAUN komplett

Art.nr.	Kapazität
017.862.4	3 Liter
017.874.9	5 Liter
017.884.8	10 Liter

Bag in box APFEL

Bag in box komplett mit Apfelmotiv Karton und durchsichtigem Innensack.

Bag in box APFEL komplett

Art.nr.	Kapazität
017.871.5	5 Liter
017.881.4	10 Liter

Bag in box TRAUBEN

Bag in box komplett mit Traubenmotiv Karton und Aluminium Innensack.

Bag in box TRAUBEN komplett

Art.nr.	Kapazität
017.882.2	10 Liter

Innensäcke bag in box

Aluminium Innensäcke sind besonders gut geeignet für Wein dank der extra Sauerstoffbarriere des Alu-Laminates. Aluminium Innensäcke sind NICHT geeignet für heiße Flüssigkeiten.
Transparente Sacken sind geeignet für das Abfüllen von heißen Säften aber haben eine schwächere Sauerstoffbarriere.

Aluminium Innensack bag in box

Art.nr.	Kapazität
017.869.9	3 Liter
017.879.8	5 Liter
017.888.9	10 Liter

Transparante Innensack bag in box

Art.nr.	Kapazität
017.868.1	3 Liter
017.880.6	5 Liter
017.889.7	10 Liter

Tischhalter bag in box

Sorgt für das bequeme Füllen Ihrer Bag in box-Beutel und erleichtert das Entfernen von Luftblasen aus dem Beutel. Aus Edelstahl und mit Befestigungslöchern versehen.

017.890.5

Halbautomatische Abfüllmaschine für Bag in box

Professionelle halbautomatische Abfüllmaschine in kompaktem Design für das Abfüllen von Wein, Fruchtsaft, Öl, Sirup, Milch, Likör usw. Geeignet für Bag in boxen von 2 bis 30 l. Hohe Füllleistung: Bis 150 BIB/St. (BIB 5 l). Die Abfüllung erfolgt in 4 Schritten, der Abfüllzyklus selbst verläuft automatisch.
Umfangreiche Standardausrüstung:

- Integrierte Vakuumpumpe mit Vaccuostat und automatischer Erkennung von beschädigten Säcken!
- Integrierte Zentrifugalpumpe 130 l/Min. mit Edelstahl-Gehäuse, Edelstahl-Flügelrad, umkehrbarem Motor und Ablassventil.
- Programmierbare elektronische Steuerung mit mehrsprachigem und multifunktionalem Display.
- Integrierter CIP-Kreislauf mit automatischer Reinigung des Vakuumkreislaufs.
- Hermetisch verschlossener Füllkopf, der einen tropffreien Gebrauch garantiert.
- Montiert auf fahrbarem Ständer.
- Maße 150 x 70 x 100 cm. Gewicht: 80 kg.
- 3 Phasen, 220/380 V, 50 Hz.
- Benötigt einen Kompressor, 6 bar, 0,3 m³/Stunde.

Mehrere Optionen möglich, darunter eine Arbeitsplatte mit Rollenförderer, Stickstoffnachfüllung, Ausrüstung für Abfüllung unter Pasteurisierung (85 °C) usw.

018.400.SYM

Abnahme pro Palette

Profis können bei Palettenabnahme all dieser Flaschen besonderen Preisen genießen. Wenden Sie sich an unsere Verkaufsabteilung! Paletten werden separat berechnet und nicht zurückgenommen.

Alle Flaschen werden OHNE Schließung geliefert!

* Bügelflasche Braun 75 cl mit Combi-Verschluss (= für kronenkork 26 mm und Bügel). Kronenverkorker 020.041.0 EMILY und 020.040.8 GRETA sind nicht geeignet für diese Flasche.

	Art.nr.	Beschreibung	Kapazität	Verschluß	#/Palette	Art.nr./Karton	#/Karton
1	017.545.5	Weinflasche Burgund olivgrün	37,5 cl	Kork	1188	017.453.2	52
2	017.544.8	Weinflasche Burgund olivgrün	75 cl	Kork	1358	017.454.0	33
3	017.547.1	Weinflasche Bordeaux grün	37,5 cl	Kork	2331	017.450.8	50
4	017.546.3	Weinflasche Bordeaux grün	75 cl	Kork	1561	017.451.6	36
5	017.543.0	Weinflasche Bordeaux weiß	75 cl	Kork	1398	017.452.4	36
6	017.541.4	Weinflasche Schlegel grün	75 cl	Kork	1160	017.457.3	33
7	017.548.9	Weinflasche Cidre/Schaumwein grün	75 cl	Kork	1274	017.456.5	32
8	017.549.7	Weinflasche Champagner grün	75 cl	Kork	1050	017.455.7	32
9	017.550.5	Geuze-/Sektflasche grün	37,5 cl	Kronenkork 29 mm	1904	017.449.0	52
10	017.539.8	Aperitifflasche weiß	50 cl	PP 31,5	1890	017.467.2	40
11	017.540.6	Aperitifflasche weiß	75 cl	PP 31,5	1350	017.468.0	30
12	017.542.2	Aperitifflasche weiß	100 cl	PP 31,5	1260	017.469.8	24
13	017.554.6	Saftflasche weiß	24 cl	MTO38	1665	017.470.6	27
14	017.553.9	Saft-/Milchflasche weiß	100 cl	TO48	1352	017.466.4	24
15	017.536.4	Bierflasche VICHY braun	33 cl	Kronenkork 26 mm	2888	017.458.1	60
16	017.537.2	Bierflasche STEINIE braun	33 cl	Kronenkork 26 mm	2640	017.461.5	60
17	017.535.6	Bierflasche NRW braun	50 cl	Kronenkork 26 mm	2023	017.460.7	52
18	017.538.0	Bierflasche FRANKONIA braun	50 cl	Kronenkork 26 mm	1904	017.459.9	46
19	017.526.5	Bierflasche BELGE braun Kork	75 cl	Kork	1421	017.472.2	33
20	017.527.3	Bierflasche BELGE braun Kronenkork	75 cl	Kronenkork 26 mm	1421	017.473.0	33
21	017.530.7	Bügelflasche STEINIE braun	33 cl	Bügel	2640	017.462.3	60
22	017.531.5	Bügelflasche braun	50 cl	Bügel	2112	017.463.1	40
23	017.534.9	Bügelflasche braun*	75 cl	Bügel	1421	017.464.9	33
24	017.533.1	Bügelflasche weiß	75 cl	Bügel	1407	017.465.6	32

Bügelverschluß mit Gummiring

Passt auf alle Standardbügelflaschen. Deckel aus Polyethylen = Recyclingfreundlich. Vollständig mit Gummiring.

Art.nr.	Beschreibung	Anzahl
017.560.4	Verschluss weiß + Gummiring schwarz	10 Stück
017.561.2	Verschluss weiß + Gummiring schwarz	100 Stück
017.562.0	Verschluss weiß + Gummiring schwarz	800 Stück
017.570.3	Verschluss weiß + Gummiring rot	10 Stück
017.571.1	Verschluss weiß + Gummiring rot	100 Stück
017.572.9	Verschluss weiß + Gummiring rot	800 Stück
017.575.2	Gummiring rot	10 Stück
017.577.8	Gummiring rot	100 Stück
017.574.5	Gummiring rot 1 kg	± 500 Stück

Bügellamellen

Kleine Aluminiumlamellen, um jede Flasche in eine Bügelflasche zu verwandeln. Die Lamelle wird unter die Verdickung des Halses geklemmt.

Art.nr.	Anzahl
017.578.6	10 Stück
017.579.4	100 Stück

Zierflaschen

Den selbst gemachten Wein oder Likör schnell und schön verpacken? Mit diesen dekorativen Zierflaschen ist das sehr einfach. Auch geeignet für Kräuteressig, Badeöl, Geburts- und Taufgeschenke … Ohne Kork.

	Art.nr.	Typ	Inhalt
1	017.967.1	ONDA alta	200 ml
2	017.968.9	DAMA oval	200 ml
3	017.969.7	DAMA quadra	200 ml
4	017.970.5	DAMA rund	200 ml
5	017.971.3	OPERA	500 ml
	012.321.6	Korken 17 x 20 mm (10 St.)	
	012.322.4	Korken 17 x 20 mm (100 St.)	

Flasche mit Zapfhahn

Sehr schöne Gestaltung, ideal als Geschenk, leer oder gefüllt mit Wein, Porto, Kognak ...! Mit ersetzbarem, goldfarbigem Plastikzapfhahn.

Art.nr.	Inhalt
017.961.4	2 Liter
017.962.2	5 Liter
017.963.0	Zapfhahn

Likörextrakte
164
pagina - page - Seite

Dekorative Flasche Chagali

Dekorative Flasche in weißem Glas. Ideal Für Öl, Shampoo, Parfum … 200 ml. Ohne Kork.

Art.nr.	Beschreibung
017.977.0	CHAGALI
012.321.6	Korken 17 x 20 mm (10 St.)
012.322.4	Korken 17 x 20 mm (100 St.)

Abfüllröhrchen

Ein Abfüllröhrchen, das ihre Bierflasche von unten füllt, also ohne Oxidation oder übermäßiges Schäumen. Das Röhrchen stoppt automatisch, wenn Sie die Bierflasche wegnehmen. Passt auf Zapfhahn 018.053.9 und 017.756.8 oder PVC-Schlauch 10 mm.

Art.nr.	Beschreibung
018.032.3	Abfüllröhrchen
018.053.9	Zapfhahn

Abfüllröhrchen FT

Aus durchsichtigem Plexiglas, speziell zur Befestigung am automatischen Siphon 018.031.5. Ermöglicht es, schnell und einfach Ihr Bier/Ihren Wein abzufüllen und die Flaschen vom Boden zu füllen.

Art.nr.	Beschreibung	Ø
018.023.2	Wine filler	12 mm
018.033.1	Bottle filler	9 mm

Gärungsflaschen
65
pagina - page - Seite

Automatische Heber Auto-Siphon

Aus glasklarem Plexiglas. Einfach kurz ziehen und der Siphon ist an! Mit entfernbarem Anti-Bodensatz-Stöpsel, Rückschlagventil und Schlauch. Ohne Hahn!
Nicht geeignet für Flüssigkeiten mit Prozenten > 40 % vol!

- **Modell STANDARD**: Mit 1,7 m Schlauch (Ø 9/13 mm). Länge eingefahren = 58,5 cm
- **Modell MINI**: Der kleine Bruder. Da dieser für kleinere Flaschen etwas zu groß ist, gibt es jetzt diese MINI Ausführung. Auch mit 9/13 mm Schlauch, aber bedeutend kürzer (Länge eingefahren = 34,5 cm). Also: Nur Vorteile!
- **Modell JUMBO**: Besonders geeignet für 54-l-Korbflaschen und 60-l-Fässer. Doppelter Durchfluss dank dem größeren diameter. 2 Meter PVC-Schlauch 12/16 mm einbegriffen. Länge eingefahren = 64,5 cm.

Auto-Siphon

Art.nr.	Beschreibung
018.031.5	Auto-Siphon STANDARD
018.022.4	Auto-Siphon MINI
018.021.6	Auto-Siphon JUMBO

018.021.6

Fermtech Ltd.

Heber-Clip für Auto-Siphon

Befestigt den Auto-Siphon an fast jeden Behälter: Glasballon, Mostfaß, Eimer ...

Heber-Clip für Auto-Siphon

Art.nr.	Beschreibung
018.017.4	Für Heber JUMBO
018.019.1	Für Hebers MINI & STANDARD

018.005.9

Heber mit Saugpumpe

Mit Zapfahn und hartem Plastikteil für Verwendung in Glasballonen. Mit speziellem konischem Teil, welches auf jeden Glasballon passt. Mit Blasebalg um die Hebung einzuleiten.
Ø Schlauch: 14 mm.
Länge: 80 cm.

018.016.6

Colley-Pumpe

Heber mit Handpumpe mit Rückschlagventil. (Auch geeignet für Petroleumofen).
Ø Schlauch: 14 mm.
Länge: 40 cm.

018.003.4

Herausziehbarer Heber

Mit stabilem herausziehbarem Unterteil (max. 55 cm Länge), mit Anti-Bodensatz-Stöpsel, Zapfahn „Little“ und Anblasröhrchen. Ø Schlauch: 9 mm. Passt mit dem konischen Deckel auf die meisten Gärflaschen und Kunststoffflaschen.
Länge eingefahren: 35 cm.

018.001.8

Anblasbarer Heber

Mit Zapfhahn und hartem Plastikteil für Glasballone. Mit speziellem konischem Stopf, der in jeden Glasballon passt. Durch Anblasen leitet man die Hebung ein.
Ø. Schlauch: 14 mm.
Länge: 80 cm.

Abziehrohr Edelstahl mit Antitrub

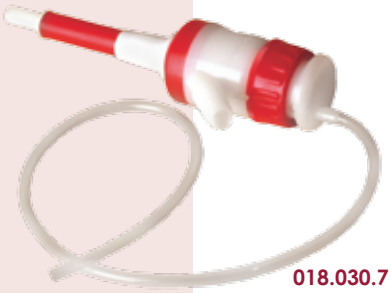
Das erste Abziehrohr MIT abnehmbarem Antitrub. Völlig aus Edelstahl. Leicht zu sterilisieren und geeignet für höhere Temperaturen, Alkohol ... Schläuche separat erhältlich (z.B. PVC Schlauch 9/13 mm oder Silikonschlauch 9 mm).

018.004.2

„Wine Thief“ transparent

Probe-Pipette UND Hydrometer-Zylinder in einem! Geniale Konstruktion. Leckt niemals. 100 % durchsichtiges Plexiglas und damit gut geeignet zum Kontrollieren z. B. der Farbe. L x Ø: 50 x 2,5 cm. Hydrometer nicht mitgeliefert.

018.151.1



018.030.7

Automatische Abfüllpistole FIW

Sehr geeignete Pistole, welche automatisch stoppt, wenn die Flasche voll ist. Regulierbarer Flascheninhalt. Spezielle Antischaum-Konstruktion. Anschließbar auf 018.001.8, 018.005.9 und Ø 14 mm Schläuche.

Heber-Clip

Sehr innovativ und praktisch! Befestigt Heber bis zu einem Ø von 12 mm an fast jeden Behälter. (Glasballon, Mostfass, Eimer ...).

018.014.0

Probepipette

Um Wein- oder Bierproben aus Glasballonen oder aus anderen Behältern zu nehmen. Mit Handgriff. Länge: 50 cm.

018.149.5

PVC-Schlauch unverstärkt

Aus transparenter Lebensmittelqualität. Zum Herstellen/Verlängern Ihrer Siphons... Maximale Temperatur: 60 °C. Nicht druckbeständig. Preis pro Meter.

Art.nr.	Ø innen x außen
018.060.4	7 x 10 mm (Würzebelüfter)
018.061.2	9 x 13 mm (kleine Heber)
018.063.8	12 x 16 mm (größere Heber)
018.059.6	14 x 18 mm (größere Heber)

PVC-Schlauch verstärkt

Aus Lebensmittelqualität, PVC, zum Anschluss an Pumpen, Fässer... Die Wand ist mit Nylonfasern verstärkt (Arbeitsdruck bei 20 °C: 10 bar) oder mit einer Spirale (Arbeitsdruck bei 20 °C: 5 bar). Geeignet für Wein, Bier, Likör,... bis 28 % vol. Maximale Temperatur: 60 °C. Preis pro Meter.

Art.nr.	Ø innen x außen
Nylonverstärkt	
018.068.7	10 x 15 mm
018.057.0	16 x 22 mm
018.064.6	19 x 25 mm
018.062.0	25 x 34 mm
Spiralenverstärkt	
018.058.20	20 x 28 mm
018.058.25	25 x 33 mm
018.058.30	30 x 38 mm
018.058.40	40 x 48 mm

Silikonschlauch

Widersteht hohen UND niedrigen Temperaturen (-50 bis +260 °C). Gibt keinen Geruch oder Geschmack ab. Diameter: 9 x 13 mm. Preis pro Meter.

018.055.4

Schlauch Aquafit

Lebensmittelechter und hitzebeständiger Schlauch für Lebensmittel bis 90 °C. NICHT mit Dampf reinigen, NICHT geeignet für fetthaltige Flüssigkeiten. Druckbeständig bis 10 bar. Preis pro Meter.

Art.nr.	Ø innen x außen
018.054.10	10 x 17 mm
018.054.13	13 x 20 mm
018.054.19	19 x 27 mm

NBR-Schläuche

Lebensmittelechte Schläuche aus Nitril-Butadien-Kautschuk. Geeignet für Bierwürze, aber auch für Fette, Öle und Milch. Die Schläuche entsprechen der FDA-Norm. Innenbeschichtung: Weißer lebensmittelgeeigneter NBR-Kautschuk. Verstärkt mit einem hochbeständigen Textilgarn. Temperaturbeständigkeit: -20 bis 110 °C. Für eine Dampfreinigung von bis zu 30 Minuten geeignet. Arbeitsdruck: 10 bar. Berstdruck: 30 bar.

Preis pro laufenden Meter.

Art.nr.	Ø innen x außen
018.250.25	25 x 39 mm
018.250.35	35 x 49 mm
018.250.38	38 x 52 mm

Klemmband

018.252 Klemmband EDELSTAHL Mikalor:
Edelstahl-Klemmband, um Schläuche auf Schlauchtüllen zu befestigen. Einfach anspannen mit dem Schraubenzieher.

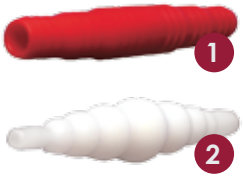
018.251 Klemmband EDELSTAHL HD:
Edelstahl-Klemmband in solider Ausführung, um verstärkte PVC-Schläuche und EPDMSchläuche auf Schlauchtüllen zu befestigen.

EDELSTAHL MIKALOR		EDELSTAHL HD	
Art.nr.	**Diameter**	**Art.nr.**	**Diameter**
018.252.0816	Edelstahl 8 x 16 mm MIKALOR	018.251.3235	Edelstahl 32 x 35 mm HD
018.252.1222	Edelstahl 12 x 22 mm MIKALOR	018.251.3639	Edelstahl 39 x 39 mm HD
018.252.2540	Edelstahl 25 x 40 mm MIKALOR	018.251.4447	Edelstahl 44 x 47 mm HD
018.252.3250	Edelstahl 32 x 50 mm MIKALOR	018.251.5255	Edelstahl 52 x 55 mm HD

Schlauchklemme

Sehr praktische Schlauchklemmen aus hochwertigem Nylon, um Schläuche ohne Werkzeug auf der Tülle zu befestigen. Einfach klicken und fertig! Hitzebeständig bis zu 130 °C.

Art.nr.	Diameter
018.253.911	Nylon 9 x 11 mm
018.253.1012	Nylon 10 x 12 mm
018.253.1113	Nylon 11 x 13 mm
018.253.1214	Nylon 12 x 14 mm
018.253.1316	Nylon 13 x 16 mm
018.253.1518	Nylon 15 x 18 mm
018.253.1720	Nylon 17 x 20 mm
018.253.1822	Nylon 18 x 22 mm



Universelles Verbindungsstück

Für die Kopplung ALLER Schläuche (außer Propanschläuche).

	Art.nr.	Diameter
1	018.051.3	12 x 16 mm
2	018.056.2	4 x 18 mm

018.047.1

Zapfhahn „Little“

Aus Plastik, mit Flügel. Anschließbar auf Hebelchen. Diameter: 8 mm.

018.050.5

Zapfhahn „UF“

Aus Plastik, mit Flügel, klassisches Modell, für Schläuche mit Ø 14 x 18 mm.

Schlauchtülle Edelstahl

Schlauchtüllen mit Gasgewinde.

	Art.nr.	Beschreibung	Anschluss
2	018.137.12	1/2" x 13 mm	Außengewinde
2	018.137.34	3/4" x 20 mm	Außengewinde
2	018.137.44	1" x 26 mm	Außengewinde
1	018.261.2034	3/4" x 20 mm	Innengewinde
1	018.261.2544	1" x 25 mm	Innengewinde
1	018.261.2554	5/4" x 25 mm	Innengewinde
	018.262.2544	1" x 25 mm gebogen	Innengewinde

Schlauchtülle Nylon

Nylon Schlauchtüllen mit Gasinnengewinde.

Art.nr.	Beschreibung
018.263.714	¼" x 7 mm
018.263.1234	¾" x 12 mm
018.263.1312	½" x 13 mm
018.263.1612	½" x 16 mm
018.263.2034	¾" x 7 mm

018.065.3

Enolmatic Vakuum-Abfüllgerät

Das ideale Gerät für jeden anspruchsvollen Hobbyisten. Für das Abfüllen von Wein, Bier, Säften ..., ohne dass man den Behälter versetzen muss. Wirkt mit Unterdruck. Das Vakuum sorgt dafür, dass der Wein nicht vom Sauerstoff angegriffen wird! Automatisches Abfüllröhrchen, hohe Kapazität (bis 100 Flaschen/Stunde) und solide Verarbeitung. Der Anschluss einer Filterkartusche macht es möglich, gleichzeitig zu heben und zu filtrieren!

018.066.1

Heberzubehör

Für Vakuum-Abfüllgerät 018.065.3. Erlaubt die Hebung der Ballonflaschen ohne Höhenunterschied!

Mignon-Zubehör

Spezieller Abfüllkopf für das ENOLMATIC Abfüllgerät zum Abfüllen von kleinen Zierflaschen. Wird anstatt des Standardabfüllkopfes montiert.

018.070.3

Gläser-Zubehör

Spezieller Abfüllkopf für das ENOLMATIC Abfüllgerät zum Abfüllen von Einkochgläsern. Besonders geeignet für dicke Flüssigkeiten wie z. B. Eierlikör, Konfitüre, Püree...

Kartuschenfilter Tandem

Schließen Sie diesen Filter am Vakuum-Abfüllgerät ENOLMATIC an, um gleichzeitig zu filtrieren und abzufüllen mit wiederverwendbaren Filterkartuschen. NICHT verwendbar mit einer Elektro-Pumpe. Filterkartusche nicht inbegriffen.

Filterkartuschen für Filter Tandem

Ausspülbar und deshalb häufig wiederverwendbar! Einfach ausspülen mit heißem Wasser, oder mit der speziellen reinigenden/desinfizierenden Lösung - Chemipro® ACID, um so praktisch jeden Schmutz zu entfernen.

Art.nr.	Feinheit
019.032.2	5 µ (sehr grob)
019.033.0	1 µ (grob)
019.034.8	0,5 µ (fein)
019.031.4	0,25 µ (steril)

018.044.8

Abfüllgerät automatisch

Hobby-Ausführung. Große Kapazität durch ununterbrochenes Abfüllen. Regulierbare Abfüllhöhe in der Flasche, anschließbar auf jeden Heber (Ø 14 mm). Sehr gut geeignet für das Abfüllen von größeren Mengen.
Weniger geeignet für Bier aufgrund des CO_2-Gehaltes.

Flaschen
73
pagina - page - Seite

Einkochgläser
190
pagina - page - Seite

Reihenfüller ohne Pumpe

Komplett aus Edelstahl, auf einem Fuß, ausgestattet mit schweren, industriellen Einfüllröhrchen mit automatischer und regulierbarer Abfüllhöhe der Flaschen. Die Behälter sind aus einem Stück gestanzt, deshalb gibt es keine Schweißnähte. Geeignet für Wein, Bier, Öl, Detergenzien usw. Kann mit Dampf sterilisiert werden. Kapazität: 130 l/Stunde pro Abfüllröhre! Mit mechanischem Schwimmerventil im Vorratsbehälter. Kann an eine Pumpe angeschlossen werden.

Für Wein

Art.nr.	# Schichten	H x B
018.035.2LW	2	85 x 60 cm
018.035.3HW	3	160 x 60 cm
018.035.3LW	3	85 x 60 cm
018.035.4HW	4	85 x 60 cm
018.035.4LW	4	85 x 60 cm
018.035.6HW	6	160 x 90 cm

Für Bier

Art.nr.	# Schichten	H x B
018.035.2LB	2	85 x 60 cm
018.035.3HB	3	160 x 60 cm
018.035.3LB	3	85 x 60 cm
018.035.4HB	4	85 x 60 cm
018.035.4LB	4	85 x 60 cm
018.035.6HB	6	160 x 90 cm

Für Öl

Art.nr.	# Schichten	H x B
018.035.2LO	2	85 x 60 cm
018.035.3HO	3	160 x 60 cm
018.035.3LO	3	85 x 60 cm
018.035.4HO	4	85 x 60 cm
018.035.4LO	4	85 x 60 cm
018.035.6HO	6	160 x 90 cm

Reihenfüller mit Elektropumpe, 24 V Niveau-Kontrolle und Schichtenfilter

Mit 24 Volt-Niveau-Kontrolle in den Vorratsbehältern. Wenn der Behälter voll ist, hört das Pumpen auf. Wenn der Stand der Flüssigkeit wieder fällt, startet die Pumpe wieder. Mit einem Schichtenfilter für Filterschichten 20 x 20 cm. Kann auch ohne den Schichtenfilter verwendet werden.

Für Wein

Art.nr.	# Stellig	# Schichten	H x B
018.038.310HW	3	10	160 x 60 cm
018.038.320HW	3	20	160 x 60 cm
018.038.330HW	3	30	160 x 60 cm
018.038.620HW	6	20	165 x 98 cm
018.038.630HW	6	30	165 x 98 cm

Für Bier

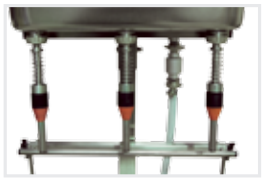
Art.nr.	# Stellig	# Schichten	H x B
018.038.310HB	3	10	160 x 60 cm
018.038.320HB	3	20	160 x 60 cm
018.038.330HB	3	30	160 x 60 cm
018.038.620HB	6	20	165 x 98 cm
018.038.630HB	6	30	165 x 98 cm

Für Öl

Art.nr.	# Stellig	# Schichten	H x B
018.038.310HO	3	10	160 x 60 cm
018.038.320HO	3	20	160 x 60 cm
018.038.330HO	3	30	160 x 60 cm
018.038.620HO	6	20	165 x 98 cm
018.038.630HO	6	30	165 x 98 cm

Reihenfüller mit Elektropumpe und 24 Volt Niveau-Kontrolle

Mit 24 Volt-Niveau-Kontrolle in den Vorratsbehältern. Wenn der Behälter voll ist, hört das Pumpen auf. Wenn der Stand der Flüssigkeit wieder fällt, startet die Pumpe wieder.



Für Wein

Art.nr.	# Schichten	H x B
018.037.3HW	3	160 x 60 cm
018.037.6HW	6	165 x 98 cm

Für Bier

Art.nr.	# Schichten	H x B
018.037.3HB	3	160 x 60 cm
018.037.6HB	6	165 x 98 cm

Für Öl

Art.nr.	# Schichten	H x B
018.037.3HO	3	160 x 60 cm
018.037.6HO	6	165 x 98 cm

Abfüllmaschine Dosamatic

Volumetrischer Piston-Abfüller zum Abfüllen von Konfitüren, Soßen, Cremes, cremigen Produkten … auch mit Stückchen. Funktioniert mit Pedalbedienung und pneumatischem Antrieb. Saugt das Produkt selbst aus dem Fass. Große Auswahl an Kapazitäten, speziellen Füllöffnungen… Besteht auch in besonderen Ausführungen zum Füllen von Miniflaschchen.

Art.nr.	Beschreibung
018.410.100	Dosamatic 40-1000 ml
018.410.500	Dosamatic 200-5000 ml
018.410.M1	Dosamatic Mignon 5-250 ml
018.410.M8	Dosamatic Mignon 20-700 ml
018.411.L	Hahn für Flüssigprodukte
018.411.SL	Hahn für Halb-Flüssigprodukte
018.411.T	Hahn für dickflüssige Produkte
018.412.30	Füllkopf 30 mm
018.412.40	Füllkopf 40 mm
018.413.15	Trichter 15 Liter
018.413.30	Trichter 30 Liter

Rotierender Gegendruckfüller B-TECH

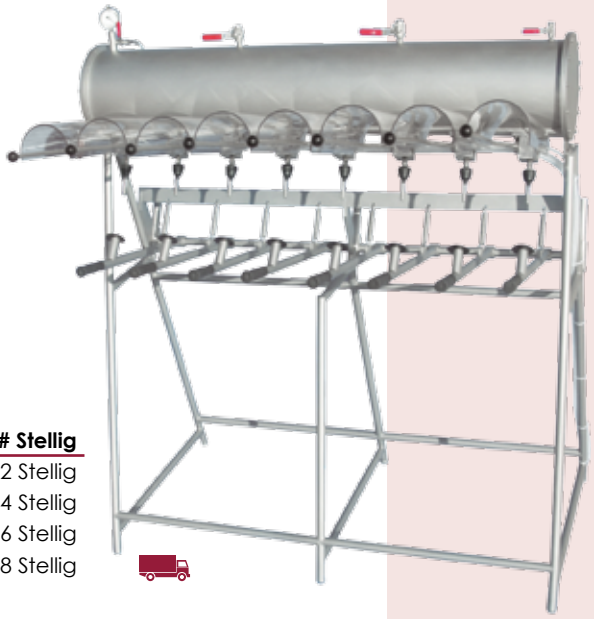
Sehr solider halbautomatischer rotierender Flaschenfüller für traditionelle Produzenten. Zum Abfüllen unter Druck sowie auch ohne Gegendruck bei 0 bis 5 bar. Geeignet für Bier, Cidre, Sekt, Wein, Fruchtsäfte, Wasser ...

- Geeignet für PET-Flaschen (mit Sonderzubehör).
- Solide mechanische Konstruktion für intensiven Gebrauch.
- Einfaches Wechseln der verschiedenen Flaschenabmessungen dank der unversellen und einstellbaren Flaschenhalter.
- Maximaldruck: 5 bar, Vorevakuierung der Luft mittels Vakuumpumpe möglich (optional).
- Stufenlos einstellbare Kapazität mittels Frequenzregulator.
- Edelstahl Abfüllrohre.

Art.nr.	# Stellig
018.360.12	12 Stellig
018.360.20	20 Stellig

Halbautomatischer Gegendruck-Reihenfüller

Gegendruckfüller von 2 bis 8 Füllstellen. Für Abfüllung von Bier, Champagne und anderen kohlensäurehaltiger Produkten. Voll Edelstahl Ausführung mit CIP Möglichkeit (option).
Leistung: 50 Flaschen pro Stunde pro abfüll Station. Abfüll druck 1.5 bis 2.5 bar max.



Art.nr.	# Stellig
018.034.2	2 Stellig
018.034.4	4 Stellig
018.034.6	6 Stellig
018.034.8	8 Stellig

Gegendruckfüller + Karbonisiergerät CW 250

Industrieller Gegendruckfüller und Karbonisiergerät für ALLE Flüssigkeiten. Zum Abfüllen unter Druck von Bier sowie zum Abfüllen UND karbonisieren in einem Zug von nicht-kohlensäurehaltige Flüssigkeiten wie z. B. (Schaum) Wein, Fruchtsäfte, Wasser ...

- Geeignet für Plastik- und Glasflaschen von 0,2 bis 2 l.
- Große Kapazität: Bis zu 400 Flaschen/ Stunde, je nach Flaschengröße.
- Besonders benutzerfreundlich.
- Kann Flüssigkeiten bei Zimmertemperatur karbonisieren.
- Maße: 50 x 50 x 240 cm.
- 220 V, 16 A.

018.340.2

Sonderzustellung

Der LKW deutet auf spezielle Lieferzeiten und Transportkosten hin. Informieren Sie sich bei unserem Kundendienst: sales@brouwland.com.

PEGAS CrafTap® Gegendruckfüller Edelstahl

Mit dem PEGAS CrafTap® füllen Sie Bier schnell und ohne Schaum aus Bierfässern in unterschiedliche Flaschenarten ab. PEGAS CrafTap® ist ein einzigartiges System, mit dem Sie selbst die Schaummenge bestimmen können, um so den Abfüllverlust auf maximal 2 % zu reduzieren.

Mehr Details auf Seite 152.

058.125.5

Rotierender Flaschenfüller TA 1600

Rotierender Flaschenfüller TA 1600

Semi-automatischer rotierender Flaschenfüller MIT eingebautem Verschließer. Geeignet für das Abfüllen von Wein, Bier (mit Flaschengärung) und Fruchtsäften. Nachdem die Flaschen manuell in der Maschine eingegeben sind, werden sie automatisch abgefüllt und mit Korken, Kronkorken oder Schraubverschluss (entsprechend dem montierten Verkorker) verschlossen.
Eigenschappen:

- Lieferbar mit Verschließmaschine für Naturkorken und/oder Kronenkorken und/oder Schraubverschlüsse!
- In nur 5 Minuten kann auf Naturkorken, Schraubkappen oder Kronenkorken gewechselt werden.
- Füllhöhe und Rotationsgeschwindigkeit sind stufenlos einstellbar.
- Auch für Bier (mit Flaschengärung) und Heißabfüllung von Säften.
- Einfache Reinigungsmöglichkeit (Dampf)
- Mit eingebauter Sicherheitsabschaltautomatik im Falle einer Blockierung.
- Flaschendrehstern einbegriffen.

Art.nr.	Beschreibung
018.300.10C	10 Stellig + Kronenkorkenverkorker
018.300.10K	10 Stellig + Verkorker
018.300.10P	10 Stellig + PP-Verschließer
018.301.10	10 Stellig ohne Verschließeinheit
018.300.14C	14 Stellig + Kronenkorkenverkorker
018.300.14K	14 Stellig + Verkorker
018.300.14P	14 Stellig + PP-Verschließer
018.301.14	14 Stellig ohne Verschließeinheit

RTC-600 Monoblock

RTC-600 ist eine kompakte Monoblock-Abfüllmaschine für Bier (mit Nachgärung in der Flasche). Die Standardversion besteht aus einer Abfüllmaschine mit 8 Köpfen, einem Kronenkorker mit automatischer Verteilung und einem Zu- und Abfuhrband für Flaschen mit Geschwindigkeitsregler.
Die Abfüllmaschine umfasst ein rotierendes Abfüllsystem nach dem Gravitationsprinzip mit einem mit Hilfe eines Hebels höhenverstellbaren Tank.
Mit einem Trichter werden die Kronenkorken zum Flaschenhals geführt und auf der Flasche befestigt.
Die Maschine kann leicht an verschiedene Flaschenformen angepasst werden (zusätzliche Sterne als Option erhältlich).
Alle Teile, die mit der Flüssigkeit in Berührung kommen, sind aus AISI 304 Edelstahl gefertigt und leicht für Wartung und Sterilisation ausbaubar.
Die Abfüllmaschine kann mit einem automatischen Spülgerät und/oder einem automatischen linearen Kronenkorker und Etikettiergerät kombiniert werden.

Technische Daten:

- Kapazität: 600 Flaschen à 75 cl/Stunde
- 8 Köpfe
- Gesamthöhe: 2100–2250 mm (einstellbar)
- Breite: 1260 (Basis), 2260 mm (insgesamt)
- Tiefe: 980 mm
- Spannung: 380 V, 50 Hz
- Leistung: 1,5 kW
- Erforderlicher Druck: 5–6 bar
- Flaschendurchmesser: von 55 bis 115 mm
- Flaschenhöhe: von 240 bis 380 mm
- Kronenkorkendurchmesser: 26–29 mm
- Geschwindigkeit Zu- und Abfuhrband: 5 m/min
- Tankkapazität Abfüllmaschine: 35 Liter
- Trichterkapazität des Kronenkorkers: 1000 Kronenkorken
- Gewicht: 900 kg

018.325.1

Vollautomatischer rotierender Flaschenfüller mit eingebautem Verschliesser

Geeignet für das Abfüllen von Wein, Bier (mit Flaschengärung) und Fruchtsäften. Die Flaschen werden automatisch in das Gerät transportiert und automatisch abgefüllt, anschließend werden sie automatisch mit einem Korken, Kronkorken oder Pilferproof-Schraubverschluss (je nach montierter Einheit) verschlossen.

- In nur 5 Minuten kann auf Naturkorken, Schraubkappen oder Kronenkorken gewechselt werden.
- Füllhöhe und Rotationsgeschwindigkeit sind stufenlos einstellbar.
- Auch für Bier (mit Flaschengärung) und Heißabfüllung von Säften.
- Einfache Reinigungsmöglichkeit (Dampf)
- Mit eingebauter Sicherheitsabschaltautomatik im Falle einer Blockierung.
- 1 Flaschendrehstern einbegriffen.

Technische Daten:

- Kapazität: Max. 2000 Flaschen/St.
- 14 Stellig.
- Max. Flaschenhöhe: 450 mm.
- Flaschendiameter: 60 bis 120 mm.
- Erforderlichen Druck: 4 bar / 200 l. Minuten effizient.
- L x B x H: 2500 x 900 x 2500 mm.
- Spannung: 220 V.

Erhältliches Zubehör:

- Extra Flaschendrehsterne.
- Staurollenförderband.
- Elektrischer Förderband (Bandgeschwindigkeit stufenlos regelbar von 2 bis 12 m/min) mit Sammeltisch 50 x 60 cm.
- Verschließung Kronenkorken 26 mm UND 29 mm.
- Elektrische Füllstandüberwachung mit 2 Punkt-Regelung.
- Sterilfilterkerze für Tankbeatmung.
- Räder aus Edelstahl.
- 3-Seitiger Sicherheitsschirm.

Lieferbar mit Verschließmaschine für Naturkorken und/oder Kronenkorken und/oder Schraubverschlüsse. Für weitere Informationen und Preise kontaktieren Sie bitte unsere technische Abteilung.

Elektropumpen Novax

Besonders preisgünstige selbstansaugende Zentrifugalpumpen mit Elektromotor. Achse aus Edelstahl. Ohne Umleitung. Die Pumpe kann in zwei Richtungen betrieben werden. Geeignet für das Pumpen klarer oder leicht trüber Lebensmittelflüssigkeiten wie z. B. Wasser, Wein, Bierwürze usw. Mit standardmäßiger NBR-Dichtung für Flüssigkeiten bis max. 60 °C. VITON-Dichtung separat erhältlich. Motor: 230 V, 50 Hz.

Nicht geeignet für aggressive Reinigungsmittel wie z.B. kaustische Soda, Wasserstoffperoxid ...

Art.nr.	Modell	Durchsatz	Anschluss	Motor	Förderhöhe
018.106.20	Novax 20M	1700 l/St.	20 mm	0.5 PS, 2850 rpm	25 m
018.106.25	Novax 25M	2500 l/St.	25 mm	0.6 PS, 1450 rpm	12 m
018.106.30	Novax 30M	5000 l/St.	30 mm	1 PS, 1450 rpm	15 m
018.186.20	Dichtung Viton für 018.106.20 & 018.105.7				
018.186.25	Dichtung Viton für 018.106.25 & 018.106.30				

Novax Kreiselpumpe für Öl

Besonders preisgünstige selbstansaugende Zentrifugalpumpe mit Elektromotor. Achse aus Edelstahl. Ohne Umleitung. Die Pumpe kann in zwei Richtungen betrieben werden. Spezielles Modell mit kräftigem Motor für das Pumpen klarer oder leicht trüber Öle. Auch geeignet für das Pumpen leicht trüber Lebensmittelflüssigkeiten wie z. B. Wein, Bierwürze usw. Mit standardmäßiger NBR-Dichtung für Flüssigkeiten bis max. 60 °C. VITON-Dichtung separat erhältlich. Motor: 230 V, 50 Hz. Durchsatz: 2500 l / St. Anschl.: 25 mm. Motor: 0.9 PS, 1450 rpm. Förderhöhe: 12 m.

Nicht geeignet für aggressive Reinigungsmittel wie z.B. kaustische Soda, Wasserstoffperoxid ...

018.107.25

Ansaug-Korbfilter Kunststoff

Schützt Ihre Zentrifugalpumpe gegen unerwünschte grobe Stücke in Würze, Most, Saft ... Aus Kunststoff in Lebensmittelqualität. Einfache Montage dank des Schlauchanschlusses. Erhältlich in verschiedenen Durchmessern, siehe die Links unten.
Maximale Temperatur: 50 °C.

Art.nr.	Beschreibung
018.108.16	Ansaug-Korbfilter Ø 16 mm
018.108.20	Ansaug-Korbfilter Ø 20 mm
018.108.25	Ansaug-Korbfilter Ø 25 mm
018.108.30	Ansaug-Korbfilter Ø 30 mm
018.108.40	Ansaug-Korbfilter Ø 40 mm
018.108.50	Ansaug-Korbfilter Ø 50 mm

018.105.7

Pumpe für Bohrmaschine

Selbstansaugende Zentrifugalpumpe geeignet für Lebensmittel, zum Anschluss an eine Bohrmaschine. Geeignet für das Pumpen klarer oder leicht trüber Flüssigkeiten. Mit 14-mm-Schlauchanschlüssen. Durchsatz: Bis 1400 l / Stunde.
Maximale Drehzahl: 2850 U/min. Maximale Förderhöhe: 24 m. Mit standardmäßiger NBR-Dichtung, darum für heiße Flüssigkeiten weniger geeignet. VITON-Dichtung separat erhältlich.

Zentrifugalpumpe Magnet-Kupplung

Pflegeleichte, hitzebeständige, magnetgekuppelte Zentrifugalpumpe für klare Würze. Gehäuse aus Thermoplastik und VITON Dichtungsringe. Dank der Magnetkupplung garantiert keine Leckage durch die Motorachse.

- Fördermenge: Bis zu 30 l/Min.
- Anschlüsse: 1/2" M.
- Motor: 230 Volt/18 Watt.

018.090.1

Flügelradpumpe ECO 40 mm Edelstahl + Karre + Bypass

Preisgünstige, selbstansaugende Flügelradpumpe mit Gummi-Flügelrad für Wein, Fruchtsaft, Wasser, etc. Nicht geeignet für heiße Bierwürze. Max. Temperatur: 60 °C. Fördermenge: Bis zu 130 l/min. Komplett mit eingebautem Bypass für regelbare Fördermenge, auf einer fahrbaren Karre montiert. Schlauchanschlüsse: Klemmmodell 40 mm. Motor: 380 V, 900 U/min, 900 W. Zwei Motor- Drehrichtungen.

018.074.5

Mostpumpe Edelstahl

Professionelle Mostpumpe geeignet für geladene Flüssigkeiten und visköse/dickflüssige Produkte. Maximumgröße der Suspensionsstücke: 5 mm.

- Mit automatischem Bypass mit einstellbarem Widerstand!
- 380 V, 900 UpM, 1 600 l/Stunde.
- Höchsttemperatur: 130 °C.
- Maße: 32 x 70 x 36 cm.
- Montiert auf fahrbarem Karren.

018.100.8

018.077.8

Flüssigkeitszähler

Mit Nullstellung. Genauigkeit: 1 %.
Anschlusse: 1" Innengewinde.
Höchsttemperatur: 65 °C. Nicht geeignet für den wirtschaftlichen Gebrauch.

Korbfilter Edelstahl

Zum Zurückhalten von festen Partikeln. Anschluss: ¾".
Ø x L: 28 x 58 mm.
Max Temperatur: 55 °C.

018.078.6

Karre für Elektropumpe

Art.nr.	Beschreibung
018.076.1	Metall
018.079.4	Edelstahl

Zentrifugalpumpen Edelstahl

Zum Pumpen klarer Flüssigkeiten für die Lebensmittelherstellung (Wein, Bier, Milch, Fruchtsaft). Mit leistungsfähigem Elektromotor und integriertem Bypass für stufenlose Durchflussregulierung! Motor kann in zwei Richtungen drehen! Geeignet für Flüssigkeiten mit einer max. Dichte von 1,1 kg/l und bis zu 90 °C!

Modell JUN, SEN, MAS:
Komplett mit Nylon-Anschlüssen. 220 V, IP55. Mit mechanischer VITON-Dichtung!

Modell NEO:
Modell mit AISI-316-Pumpengehäuse, komplett aus Edelstahl. Schlauchanschlüsse nicht inbegriffen. Wird mit Kabel (1,5 m) geliefert.

018.080.NEO

Art.nr.	Motor	Max. Kapazität	Max. Druck	Anschluss
018.080.NEO	0,3 pK	29 l / min	2 Bar	3/4" x14 of 20 mm
018.080.JUN	0,6 PS	58 l / min	2 Bar	1" ¼ x 25 mm
018.080.SEN	1,0 PS	120 l / min	1,5 Bar	1" ½ x 40 mm
018.080.MAS	1,5 PS	230 l / min	2,5 Bar	2" x 50 mm

Flügelradpumpen Edelstahl

Professionelle Pumpen mit niedriger Umdrehungszahl und Gummiflügelrad. Besonders geeignet zum Umpumpen von delikaten Flüssigkeiten: Wein, Bier, Milch… Auch geeignet zum Umpumpen von Flüssigkeiten mit Teilchen und dickeren Flüssigkeiten: Emulsionen, Fruchtsäfte, leichte Soßen … Max. Temperatur: 90 °C. Motor kann in 2 Richtungen drehen. Mögliche Optionen: Andere Drehzahlen, Bypass, Flügelrad aus Silikon, EPDM.

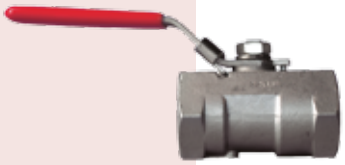
Optionele bypass

Art.nr.	Motor	Max. Kapazität	Max. Druck	Anschluss
018.083.MIC	0,75 PS, 1400 UpM	20 l / min	3 Bar	¾"
018.083.MID	1 PS, 1400 UpM	96 l / min	2,8 Bar	5/4"
018.083.MIN	2,8 PS, 900 UpM	115 l / min	2,5 Bar	40 mm
018.083.MAJ	2 PS, 700 UpM	300 l / min	1,5 Bar	60 mm

Flügelradpumpengruppen Edelstahl

Professionelle Pumpengruppe mit Riemenantrieb und 2 niedrigen Drehzahlen: 700/350 U/min. Gummiflügelrad. Besonders geeignet zum Umpumpen von delikaten Flüssigkeiten: Wein, Bier, Milch… Auch geeignet zum Umpumpen von Flüssigkeiten mit schweren Teilchen und dickeren Flüssigkeiten: Most, Sirups, Soßen … Höchsttemperatur: 90 °C. Motor kann in 2 Richtungen drehen. Komplett mit Edelstahl-Anschlüssen. Mögliche Optionen: Andere Drehzahlen, Bypass, Flügelrad aus Silikon, EPDM.

Art.nr.	Motor	Max. Kapazität	Max. Druck	Anschluss
018.081.MIN	2,4 PS	83 / 46 l / min	2,0 / 1,5 bar	40 mm
018.081.MAJ	2,4 PS	300/150 l / min	1,5 / 1,0 bar	50 mm



Kugelzapfhahn recht Edelstahl

Kugelventile aus Edelstahl AISI 316 mit PTFEDichtungen. Geeignet für Temperaturen bis +180 °C. An beiden Seiten mit einem Gas-Innengewinde-Anschluss.

Art.nr.	Beschreibung
018.135.1	1"
018.135.12	½"
018.135.34	¾"
018.134.4425	1" + Schlauchtülle 25 mm

Kugelzapfhahn gebogen Edelstahl

Kugelventile aus Edelstahl AISI 316 mit PTFEDichtungen. Geeignet für Temperaturen bis +180 °C. Mit einem Gas-Innengewinde- Anschluss. Mit Gegenmutter geliefert.

Art.nr.	Beschreibung
018.136.12	½"
018.136.34	¾"
018.136.44	1"

018.130.xx

Scheibenventil Edelstahl

Großes Sortiment. Für weitere Information: Erkundigen Sie sich bei unserem technischen Dienst.

017.786.SPR3

Sprühkugel rotierend

Rotierende Wassersparende Sprühkugel, um Behälter schnell und gründlich zu reinigen. Kann dank der min. Abmessungen (Ø der Kugel 25 mm) sogar bei kleinen Öffnungen (Gärungsflaschen, Holzfässer usw.) eingesetzt werden.
Anschluss: ¾" Gasinnengewinde.
Wasserverbrauch: Bis zu 50 l/Min.
Druckfest bis 4 bar.
Sprühdiameter: 1,5 Meter.
Durchfluss einstellbar.

Flügelrad

Art.nr.	Flügelrad
018.089.E20	EPDM für micra/mini
018.089.E30	EPDM für midex
018.089.E40	EPDM für minor
018.089.N20	NEOPRENE für micra/mini
018.089.N40	NEOPRENE für minor
018.089.NBR30	NITRIL für midex
018.089.R40	KAUTCHUC für minor
018.089.S40	SILIKON für minor
018.089.S60	SILIKON für major
018.089.S80	SILIKON für maxi

Professionelles Spielwarengeschäft

Für eine vollständige Liste den Komponenten siehe **www.brouwland.com**.

Scheibenventil Gewinde/Kegel
018.130.x

Dichtung innen für Scheibenventil
018.132.x

Reduzierstuck Kegel x Kegel
018.207.x

Reduzierstuck Gewinde x Kegel
018.208.x

Reduzierstuck Kegel x Gewinde
018.209.x

Reduzierstuck Gewinde x Gewinde
018.214.x

Reduzierstuck Gewinde x BSP M
018.225.x

Reduzierstuck Kegel x BSP M
018.225.x

Reduzierstuck Gewinde x BSP F
018.225.x

Reduzierstuck Kegel x BSP F
018.228.x

Dichtung EPDM für DIN-Kopplung
018.210.x

Überwurfmutter
018.212.x

Blindstopf aussengewinde Edelstahl
018.220.x

Schlauchtülle x Kegel
018.211.x

Schlauchtülle x Gewinde
018.229.x

Übergangsstück Gewinde x Gewinde
018.223.x

Übergangsstück Kegel x Kegel
018.224.x

Boge 90° Gewinde x Kegel
018.230.x

Schauglas Gewinde x Kegel
018.231.x

Mostsiebe

Aus weißem oder Rotem Lebensmittelkunststoff, mit metalem Henkel. Ø 27 cm.

019.103.1

Filtrierpapier

Gefaltetes Filtrierpapier, zu verwenden mit einem Trichter. Verpackt pro 5 Stück.
Porosität: 4-7 Micron.

Art.nr.	Typ	Inhalt
019.055.3	5	1 Liter
019.056.1	6	1,5 Liter
019.057.9	7	2 Liter

Druckfilter MAXI

Vollständiger Satz zum Filtern von Wein. Filtert mittels Druck durch 2 Filterschichten. Modell mit großem Tankinhalt von 11 Liter. Spezielle leckfreie Filtereinheit dank der zusätzlichen Dichtungen. Verwendet Vinoferm® Filterschichten MAXI, Ø: 22 cm. Inklusiv 2 Filterschichten „fein".

Art.nr.	Beschreibung
019.005.8	Filter MAXI 11 l komplett
019.006.6	Filtereinheit
019.007.4	Drucktank 11 l

Filterschichten MAXI

Originalfilterschichten Vinoferm®. Ø 22 cm zur Verwendung in den Weinfiltern Vinoferm® Druckfilter oder gleichartigen Filtergehäusen.

Filterschichten MAXI

Typ	2 Stück	25 Stück
Grob	019.010.8	019.013.2
Fein	019.011.6	019.014.0
Steril *	019.012.4	019.016.5

* Steril = Trennt Hefezellen.

Filtrierbeutel Nylon

Feinmäßige Filtrierbeutel aus Nylon, ideal für die Trennung von Most. Auch geeignet als kleiner Pressbeutel. Ideal zum Mitkochen von Kräutern oder Hopfen beim Bierbrauen.

Art.nr.	L x B x H
019.067.8	15 x 15 x 35 cm
019.063.7	25 x 25 x 35 cm

Waschbarer Filtrierstoff

Baumwolle, abwaschbar und wiederverwendbar. Ideal für die Spiraltrichter 019.095.9 und Filtrierung von Trub.

019.096.7

Heberfilter MINI

Der budgetfreundliche Hobbyfilter für kleine Mengen Wein oder Bier. Einfach an einen Heber anzuschließen. Der Wein wird durch die Schwerkraft filtriert. Benötigt 1 Filterschichte MINI (Ø 15 cm) pro Filtrierung.

Mit 1 GRATIS Filterschichte VINOFERM® FEIN.

* Steril = Trennt Hefezellen.

Art.nr.	Beschreibung
019.015.7	FIW heberfilter

FIW Filterschichten (pro 2 Stück)

Art.nr.	Typ	Beschreibung
019.024.9	2000	Für Bier
019.020.7	1000	Grob
019.021.5	500	Fein
019.022.3	100	Sehr fein
019.023.1	Edelstahl	Steril*

Trichter

Spezielle Ausführung aus weißem Kunststoff, mit Nylonsieb, und einem Seitenschlitz für die Entlüftung.

Art.nr.	Ø unten x oben
019.080.1	1,3 cm x 15 cm
019.081.9	2 cm x 21 cm
019.082.7	2,5 cm x 25 cm
019.083.5	2,5 cm x 30 cm
019.084.3	3 cm x 35 cm

Spiraltrichter

Trichter in Spiralform, aus weißem Kunststoff, Ø 15 cm. Die Spiralform vergrößert die Filtrierungsoberfläche bedeutend. Für Filtrierpapier oder Filterstoff 019.096.7.

019.095.9

019.040.5

Weinfilter elektrisch Mini-Jet

Der ideale Weinfilter für kleinere Mengen (max. 40 l per Filtrierung). Mit eingebauter selbstansaugender Pumpe. Filtriert bis 20 l Wein in nur 15 Min.
Filtrier-Oberfläche: 465 cm².
Funktioniert mit 3 Filterschichten.
Sehr einfach im Gebrauch.
Abmessungen: 30 cm x 18 cm x 14 cm.
Gewicht: 3 kg.

019.045.4

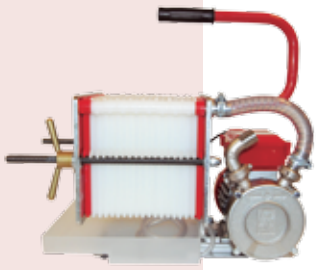
Weinfilter elektrisch Super-Jet

Der ideale Weinfilter für mittlere Mengen. Mit eingebauter selbstansaugender Pumpe. Filtriert bis 50 l Wein in nur 15 Minuten.
Filtrieroberfläche: 1200 cm².
Funktioniert mit 3 Filterschichten.
Sehr einfach im Gebrauch.
Abmessungen: 49 cm x 46 cm x 26 cm.
Gewicht: 13 kg.

Edelstahl Schichtenfilter 2020 mit Elektropumpe

Besonders preisgünstiger Schichtenfilter aus Edelstahl mit Elektropumpe. Praktisches Tischmodell mit Handgriff und Tropfschale. Pumpe kann auch separat verwendet werden. Geeignet für das Filtrieren leicht trüber Lebensmittelflüssigkeiten wie z. B. Wein, Bier, Saft, Wasser, etc. Mit standardmäßiger NBR-Dichtung für Flüssigkeiten bis max. 60 °C. Schlauchanschlüsse: 20 mm. Motor: 0,5 PS, 230 Volt, 50 Hz, 2850 U/min. Nicht geeignet für Doppel-Filtration.

Art.nr.	Filterschichten	Kapazität
019.050.6	6	200-300 l/St.
019.050.12	12	350-500 l/St.
019.050.18	18	550-800 l/St.
019.035.30	30	900 l/St.
019.036.3		Ersatzgummiring
019.038.9-B		Ersatzplatte ANFANG
019.038.9-E		Ersatzplatte ENDE
019.051.2-M		Ersatzplatte MITTE für 019.050.x
019.039.7		Ersatzplatte MITTE für 019.035.30



019.052.18

Schichtenfilter 2020 Edelstahl für Öl mit Pumpe und 18 Platten

Schichtenfilter mit 18 Platten ausgerüstet mit kräftiger NOVAX Pumpe speziell für Öl (018.107.25). Doppelfiltrierung nicht möglich. Mit standardmäßiger NBR-Dichtung für Flüssigkeiten bis max. 60 °C. Schlauchanschlüsse: 25 mm.
Motor: 0,9 PS, 230 V, 50 Hz, 1450 U/min.
18 Filterschichten 20 x 20 cm (019.109.8) Einbegriffen.

Filterschichten für Mini-Jet

Filterschichten aus gepresstem Karton mit Kieselgur, für 019.040.5. Verpackt pro 25 Stück. Lieferbar in 3 Typen.

* Steril = Trennt Hefezellen.

Art.nr.	Typ
019.041.3	Grob
019.042.1	Fein
019.043.9	Steril*

Filterschichten für Super-Jet

Filterschichten aus gepresstem Karton mit Kieselgur, für 019.045.4. Verpackt pro 25 Stück. Lieferbar in 3 Typen.

* Steril = Trennt Hefezellen.

Art.nr.	Typ
019.046.2	Grob
019.047.0	Fein
019.048.8	Steril*

Filterschichten 20 x 20

Aus gepresstem Zellulosepulp mit Kieselguhr. 20 x 20 cm für Schichtenfilter 2020. Verpackt pro 25 Stück.

* Steril = Trennt Hefezellen.

Art.nr.	Typ
019.110.6	KD1 sehr grob
019.111.4	KD3 grob
019.112.2	KD5 fein
019.113.0	KD7 sehr fein
019.108.0	KD10 ultra fein
019.114.8	KDS15 steril*

Filterschichten 20 x 20 für Öl

Filterschichten für Öl, 20 x 20 cm, Feinheitsgrad 45µ. Verpackt pro 18 Stück.

019.109.8

Kartuschenfilter für Druck

Spezielles, druckfestes Filtergehäuse für die auswaschbaren Filterkartuschen 019.031.4 bis 019.034.8. Kann verwendet werden mit jeder elektrischen Pumpe (mit Bypass). Nicht geeignet für den Gebrauch mit dem Vakuum-Abfüllgerät. Gehäuse ohne Filterkartusche.

019.120.6

Filterkartuschen

Für Kartuschenfilter 019.120.6 und 019.030.6. Ausspülbar und deshalb häufig wieder verwendbar! Einfach ausspülen mit heißem Wasser, oder die spezielle reinigende/desinfizierende Lösung verwenden, um so praktisch jeden Schmutz zu entfernen.

Art.nr.	Feinheit
019.032.2	5 µ (sehr grob)
019.033.0	1 µ (grob)
019.034.8	0,5 µ (fein)
019.031.4	0,25 µ (steril*)

* Steril = Trennt Hefezellen.

Korbfilter mit Edelstahl Pumpe

Neuer preisgünstiger Korbfilter mit Elektropumpe, speziell als Vorfilter für flüssige Lebensmittel wie Most, Fruchtsäfte, leicht alkoholische Kräuterextrakte usw. konzipiert. Praktische kompakte Ausführung mit Handgriff. Großes Edelstahl- Korbsieb, Feinheit 200 µ. Pumpe ohne Bypass. Die Pumpe kann auch separat verwendet werden. Geeignet für das Filtrieren eicht trüber Lebensmittelflüssigkeiten wie z. B. Wein, Bier, Saft, Wasser, etc. Mit standardmäßiger NBR-Dichtung für Flüssigkeiten bis max. 60 °C.
Schlauchanschluss Pumpe: 25 mm.
Schlauchanschluss Korbfilter: 30 mm.
Motor: 0,6 PS, 230 V, 50 Hz, 1450 U/min.
Durchsatz: Bis 2500 l / St.

019.060.3

Filterschichten 40 x 40

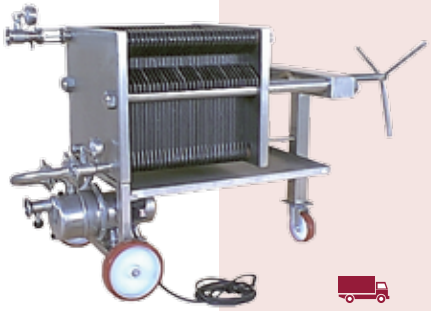
Aus gepresstem Zellulosepulp mit Kieselgur. 40 x 40 cm für 019.130.xx. Verpackt pro 25 Stück.

Art.nr.	Typ
019.115.5	KD1 sehr grob
019.116.3	KD3 grob
019.117.1	KD5 fein
019.118.9	KD7 sehr fein
019.119.7	KDS15 steril*
019.121.3	SD30
019.122.1	S60 steril*
019.123.9	S80 steril*
019.124.7	S100 steril*

* Steril = Trennt Hefezellen.

Schichtenfilter 4040 Edelstahl mit Elektropumpe

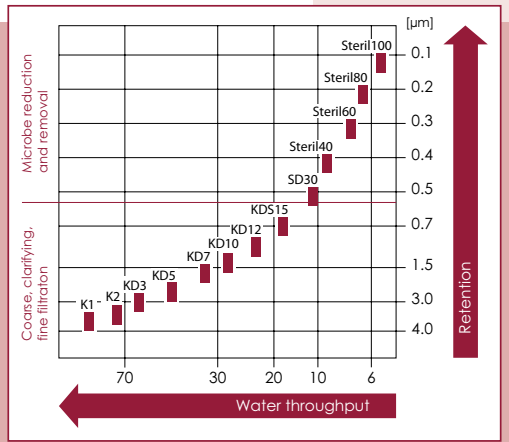
Professionelles Modell. Benötigt Filterschichten von 40 x 40 cm. Solides Edelstahlgehäuse und Elektromotor. Die Pumpe kann auch getrennt zur Abfüllung verwendet werden. Mit Dampf sterilisierbar. Mit Satz für Doppelfiltrierung! Optional lieferbar mit Edelstahl Filterschichtenhalter.



Art.nr.	# Schichten	Filterfläche	Kap./St. (Wein)	Kap./St. (Bier)
019.130.11	11	1,7 m²	1100 l	300 l
019.130.19	19	2,9 m²	1500 l	500 l
019.130.29	29	4,5 m²	2900 l	800 l
019.130.39	39	5,8 m²	3900 l	1100 l

Filterplatten

Diese Filterplatten werden aus rein natürlichen Materialien und kationischen Leitungsträgern, unterschiedlichen Mengen Zellulose-Spaltfasern von Laub- und Nadelbäumen, Kieselgur und Perlit hergestellt. Die Platten selbst sind biologisch abbaubar.



Montage der Filterplatten

Die Filterplatten vorsichtig in den Plattenfilter einsetzen. Vermeiden Sie Stöße und Knicken, reiben Sie nicht über die Platten. Keine beschädigten Filterplatten verwenden.
Die Filterplatten haben eine raue und eine glatte Seite. Die glatte Seite ist die Seite, aus der das Filtrat kommt.
Sterilisierung der angefeuchteten Platten vor der Filtration. Die angespannten Platten hierfür leicht entspannen. Lassen Sie die Platten kurz abkühlen, bevor Sie diese erneut anspannen.

- Heißes Wasser (weich und ohne Verunreinigungen): 25 Minuten bei 85 °C gemessen am Ausgang (mindestens 0,5 bar Druck am Ausgang).
- Dampf (ohne Verunreinigungen) bis max. 134 °C. Ca. 20 Minuten, gerechnet ab dem Zeitpunkt, zu dem Dampf durch den Ausgang strömt. Anschließend mit klarem Wasser (50 l/m²) spülen.

Regeneration:
Erst 5 Minuten lang mit kaltem Wasser (15-20 °C) in Richtung der Filtration spülen. Anschließend 10 Minuten lang in entgegengesetzter Richtung mit heißem Wasser (60-80 °C) spülen. Anmerkung: Angefeuchtete Platten am besten so schnell wie möglich wiederverwenden.

020.009.7

Handverkorker FIW
Klassisches Modell aus Plastik, mit einem Hammer zu verwenden. Nur für 38 mm Weinkorken und für kleine Mengen.

020.012.1

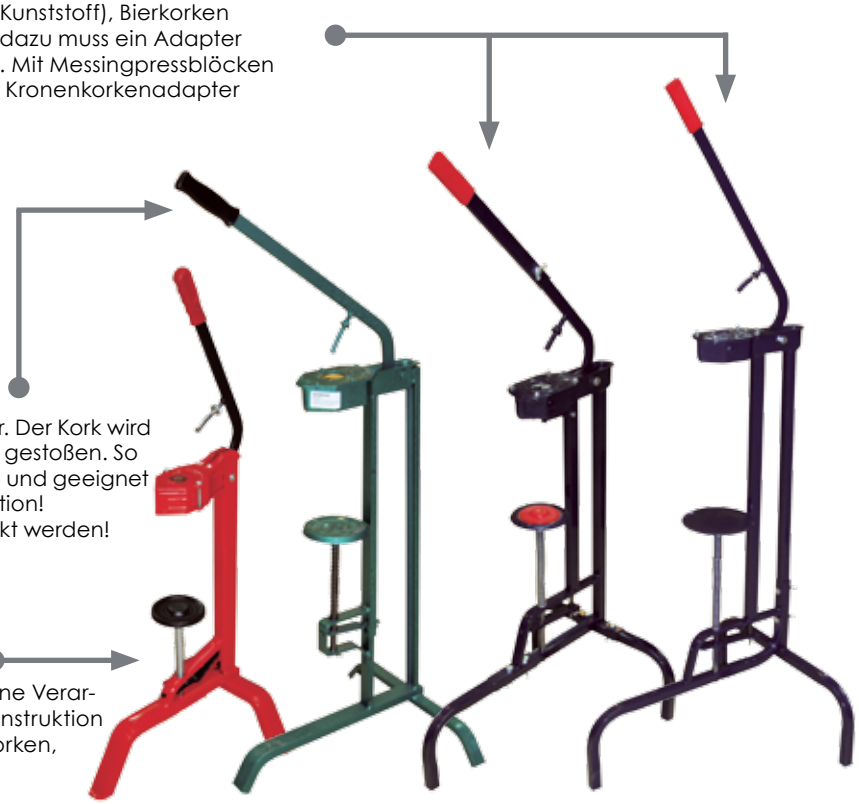
Handverkorker mit 2 Hebeln RP
Zuverlässige Aluminium-Ausführung. Greift um den Flaschenhals. Nicht regulierbar. Nur für 38-mm-Weinkorken.

020.014.7

Handverkorker regulierbar mit 2 Hebeln
Wie 020.012.1, aber mit regulierbarer Korkhöhe. Nur für 38 mm Weinkorken.

Standverkorker FI, blau
Ein Korkapparat, der alles schafft: Weinkorken (Kork oder Kunststoff), Bierkorken (Ø 26 mm und 29 mm), Altec-Bierkorken und Kronkorken (dazu muss ein Adapter angeschafft werden). Sockelmodell in solider Ausführung. Mit Messingpressblöcken = geeignet für den regelmäßigen Gebrauch. Zusätzlicher Kronenkorkenadapter (26 + 29 mm Kronenkorken) separat erhältlich.

Art.nr.	Beschreibung
020.016.2	Verkorker FI
020.017.0	Verkorker FI für Magnumflaschen
020.018.8	Kronenkorkadaptor



Standverkorker CP, grün
Der ideale Verkorker für den anspruchsvollen Hobbywinzer. Der Kork wird zuerst zusammen gepresst und dann korrekt in die Flasche gestoßen. So entstehen keine Fugen im Kork. Mit regulierbarer Korkhöhe und geeignet für alle Flaschen. Mit bronzenem Kopf. Sehr solide Konstruktion!
Höhe: 90 cm. Kann nicht mit einem Paketdienst abgeschickt werden!
Nicht geeignet für Kunststoffkorken.

020.015.4

Standverkorker RP, rot
Kleines und praktisches Modell, mit Nylon-Kopf, sehr schöne Verarbeitung. Kann auch sitzend verwendet werden. Solide Konstruktion und sehr Preiswert! Höhe: 70 cm. Geeignet für alle Weinkorken, sowohl Kork und Kunststoff.

020.021.2

Verkorker Micra
Fußmodell, mit manuell drehbarem Magazin für ± 200 Korken.
Mit 24 Volt Tastenbedienung.
- Max. Ø Korken: 26 mm.
- Max. Höhe Flaschen: 35 cm.
- Kapazität: 600-800 Flaschen/St.
- H x B x T: 150 x 35 x 40 cm.
- Arbeitshöhe: 80 cm.
- Gewicht: 70 kg.
- 220 V, 1 PS.

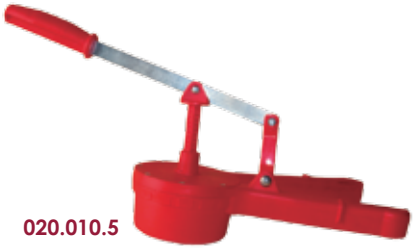
020.025.3

Verkorker Mini
Fußmodell, mit manuell drehbarem Magazin für 200 Korken. Montiert auf solidem Fuß. Mit automatischem Flaschenlift. Mit 24 V Tastenbedienung.
- Kapazität: 800-1000 Flaschen/St.
- H x B xT: 180 x 60 x 60 cm.
- Arbeitshöhe: 80 cm.
- Gewicht: 85 kg.
- 220 Volt 1 PS.

020.025.MI

Verkorker Campagnola
Mit automatischem Flaschenlift, Fußhebel-Bedienung und automatischem Korkenmagazin.
- Kapazität: 1000-1200 Flaschen/Stunde.
- H x B x T: 200 x 60 x 60 cm.
- Arbeitshöhe: 85 cm.
- Gewicht: 160 kg,
- 220 Volt, 1 PS.

020.025.CAM



020.010.5

Handverkorker Gilda

Funktioniert wie die großen Verkorker mit einem Fuß: Der Kork wird zuerst zylindrisch zusammengepresst, und dann korrekt in die Flasche gestoßen. Zuverlässige Konstruktion aus Nylon und Aluminium. Auch für 45-mm-Korken geeignet.

Ti Tappo Verkorker/Drahtkorbapparat

Verkorken Sie Ihre Champagner & Weinflaschen im Handumdrehen: Mit dem Ti Tappo Verkorker können Sie nur mit einem Zug am Hebel verkorken und gleichzeitig den Drahtkorb anspannen!

- Schnelle, einfache und genaue Platzierung der Korken!
- Vielseitige Einheit: Geeignet für Kunststoff Champagner & Wein Korken (Ø 22 oder 23 mm).
- Ideal um Drahtkörbe flott zu binden.
- Geeignet für Standard und Magnum Flaschen.
- Robuste Ausführung aus verzinktem Stahl.
- Abmessungen: 25 x 25 x 45 cm.
- Gewicht: 5,3 kg.

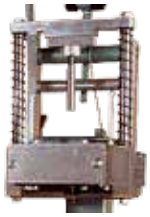
020.019.6

Verkorker Champagner Rapid 49

Professioneller Verkorker. Ausführung mit separatem Hebel für das Zusammenpressen des Korkens. Arbeitet äußerst präzis und zuverlässig. Einfache Bedienung, Wartungsfrei und entspricht den höchsten technischen Ansprüchen. Gewicht: 43 kg.

- Max. Abmessungen Korken, H x Ø: 51 x 35 mm. Kompressions: 16 mm.
- Flaschen: Min. Ø Innen. Flaschenhals: 18 mm. Max. Ø Flasche: 200 mm. Höhe Flasche: 200-420 mm.
- Vierbacken-Korkschloss.
- Vertikale Doppelführung des Stichels.
- Automatische Blockierung des Flaschentellers. Zusätzlicher Drahtkorbbinder separat lieferbar. (020.023.8).

020.023.8



Art.nr.	Beschreibung
020.022.0	Verkorker RAPID 49
020.023.8	Drahtkorbapparat für RAPID 49

020.105.3

Novita Drahtkorbspanner

Um schnell und leicht Drahtkörbe anzuspannen. Unentbehrlich für die Benutzer von Drahtkörben.

020.106.1

Drahtkorbspanner Ziehmodell

Spannen Sie Ihre Drahtkörbe mühelos an. Nur zwei Mal ziehen und fertig. Robuste Ausführung für den regelmäßigen Gebrauch.

Verkorker champagner TS-3

Professioneller Sektverkorker mit halb-automatischem Korkenmagazin. Für Korken von 25 bis 32 mm Ø und 28 bis 55 mm Höhe.

- Kapazität: Bis 1000 Flaschen/St.
- Höhe: 220 cm.
- Gewicht: 200 kg.

020.025.TS3

Drahtkorbapparat GIS4

Professioneller Apparat, um Drahtkörbe flott zu binden. Kann auch als Kronenverkorker (29 mm) benutzt werden. Stabile hydraulische Mechanik, für regelmäßigen und längeren Gebrauch.

- Kapazität: 600 Flaschen/Stunde.
- Gewicht: 200 kg.
- Höhe: 164 cm.

020.025.GIS4

Verkorker champagner

Zum Verkorken von Champagnerkorken oder Bierkorken.

- Max Ø Korken: 32 mm.
- Max Ø Flaschen: 100 mm.
- Max Höhe Flaschen: 390 mm.

Kann auch für Weinkorken verwendet werden mit Hilfe eines optionalen Kits.

020.027.9

Kronenverkorker

Mit 2 Hebeln, mit Magnet und verwechselbarem Kopf (nur EMILY). Sehr solide Konstruktion aus Nylon. 2 Köpfe (26 mm und 29 mm) mitgeliefert. Für alle Bier- und Sektflaschen mit Kronenrand! Das Model GRETA ist ausschließlich geeignet für 26-mm-Kronenkorken, also nur für Bierflaschen!

	Art.nr.	Beschreibung
1	020.040.8	GRETA für Bierflaschen
2	020.041.0	EMILY für Bier- und Champagnerflaschen

Kronenverkorker Tischmodel Corona

Schweres und starkes Tischmodell für den kontinuierlichen Gebrauch. Handbedient. Zubehörteil für Kronenkorken mit 29 mm + 26 mm Diameter mitgeliefert.
Höhe: 51 cm, Gewicht: 8 kg.

020.147.5

Kronenverkorker Tischmodel FIW

Flaschenhöhe kann einfach manuell eingestellt werden. Mit auswechselbarem Kopf für Standard-26-mm-Kronenkorken. Ein 2mm-Kopf (für Sektflaschen) ist separat erhältlich.

Art.nr.	Beschreibung
020.046.9	Kronenverkorker FIW
020.044.4	Kopf 29-31 mm
020.049.3	Kopf 26 mm

Kronenverkorker pneumatisch

Solide Konstruktion, für den täglichen Gebrauch gedacht. Das ideale Gerät für Labor oder die Mikro-Brauereien. Köpfe für 26 mm und 29 mm Kronkorken UND Plastik Sektkorken mitgeliefert. Benötigt einen kleinen Luftkompressor.

- H x B x T: 59 x 30 x 30 cm.
- Gewicht: 20 kg.

Art.nr.	Beschreibung
020.145.9	Kronenverkorker Edelstahl
020.146.7	Kronenverkorker

Kronenverkorker Tischmodell Max

Kronenverkorker Tischmodell in verstärkter Ausführung mit gedrehten Köpfen. Dieses Modell, das sich besonders leicht an diverse Flaschenhöhen anpasst, ist dank der zusätzlichen Verstärkungen ideal für den anspruchsvollen Hobbyist. Die gedrehten Köpfe garantieren eine perfekte Schließung auf allen gängigen Flaschen. 2 Köpfe mitgeliefert, also geeignet für 26- und 29-mm- Kronkorken.

* passt auch bei 020.046.9

Art.nr.	Beschreibung
020.047.7	Kronenverkorker MAX
020.048.26	Kopf MAX Ø 26 mm*
020.048.29	kopf MAX Ø 29 mm*

Kronenverkorker pneumatisch Eco

Tischmodel. Vergleichbar mit dem pneumatischen Kronenverkorker 020.146.7, aber eine leichtere Ausführung. Preisgünstige Qualität! Köpfe für 26-mm und 29-mm-Kronkorken UND Plastik-Sektkorken mitgeliefert. Benötigt einen kleinen Luftkompressor.
Abm. (H x B x T): 59 x 30 x 30 cm.
Gewicht: 15 kg.

020.143.4

Kronenverkorkerapparat automatisch TV2000

Vollautomatische Einheit mit Anlaufband und Auslaufband zum Verkorken. Mit einer Verschließeinheit. Lieferbar für Korken, Kronenkorken, PP-Kapseln, Longcap/Stelvin, Kunststoff-Drehkapseln und Twist-Off-Kapseln. Einfach umzustellen auf verschiedene Flaschendiameter und Flaschenhöhen ohne Formatteile!

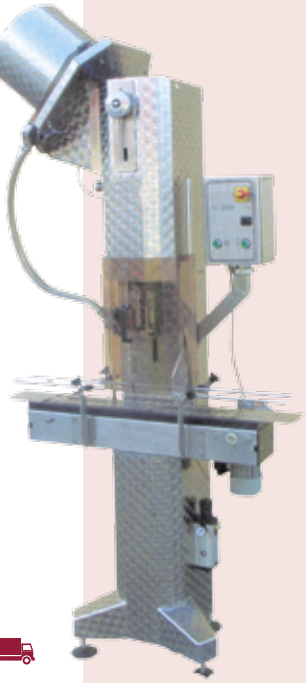
Technische Daten:
- Kapazität: Bis zu 2 500 Flaschen/Stunde.
- Flaschenhöhe: Max. 450 mm.
- Flaschendiameter: Max. 120 mm.
- Motor: 230 V.
- Luftverbrauch: 200 l/min bei 8 bar.
- T x B x H: 500 x 900 x 2 000 mm.
- Gewicht: 150 kg.

Für mehr Informationen wenden Sie sich bitte an unser technisches Verkaufspersonal.

Schraubverschluss-kopf

Sortierer Schraubver-schlüsse

Fallkanal



Art.nr.	Beschreibung
020.160.K	Kronenverkorkerapparat automatisch TV 2000
020.160.KU	Verkorker automatisch TV 2000

Kronenverkorkerapparat automatisch TWIN TV2000

Vollautomatische Einheit mit Anlaufband und Auslaufband zum Verkorken. In Doppelausführung mit 2 Verschließeinheiten. Lieferbar für Korken, Kronkorken, PP-Kapseln, Longcap/Stelvin, Kunststoff-Drehkapseln und Twist-Off-Kapseln. Einfach umzustellen auf verschiedene Flaschendiameter und Flaschenhöhen ohne Formatteile!

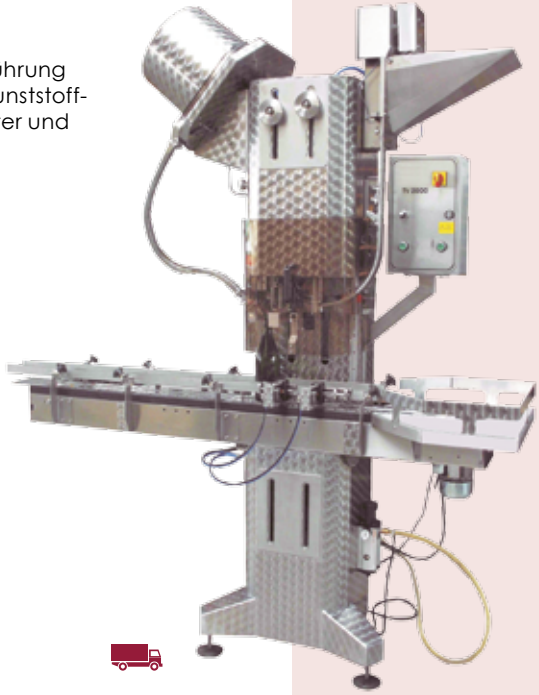
Technische Daten:
- Kapazität: Bis zu 2 500 Flaschen/Stunde.
- Flaschenhöhe: Max. 450 mm.
- Flaschendiameter: Max. 120 mm.
- Motor: 230 Volt.
- Luftverbrauch: 200 l/min bei 8 bar.
- T x B x H: 500 x 900 x 2 000 mm.
- Gewicht: 150 kg.

Für mehr Informationen wenden Sie sich bitte an unser technisches Verkaufspersonal.

Schraubverschluss-kopf

Sortierer Schraubver-schlüsse

Fallkanal



Art.nr.	Beschreibung
020.160.KK	Kombi automatisch TV 2000 Kronenkorken + Korken
020.160.KP	Kombi automatisch TV 2000 Kronenkorken + PP
020.160.KUPP	Kombi automatisch TV 2000 Korken + PP
020.160.ST	Kombi automatisch TV 2000 PP + TWIST-OFF

Anrollverschluss-maschine mit Hebel

Elektrisches professionelles Tischmodell, mit Hebel.
Kapazität:
Bis 300 Flaschen/Stunde.
Standard mit PP31.5 Kopf. Andere Abmessungen auf Anfrage.

020.081.6

Anrollverschluss-maschine mit Druckknopf

Elektrisches professionelles Tischmodell, mit Druck-knopf.
Kapazität:
Bis 300 Flaschen/ Stunde.
Standard mit PP31.5 Kopf.
Andere Abmessungen auf Anfrage.

020.082.4

NATURSAFT

Pilferproof-Zange manuell

Durch einfaches „Kneifen" mit dieser Zange „ver-siegeln" Sie den unteren Verschlussring vorgedrehter PP-Kapseln. Für Drehverschlüsse Ø 28 mm oder Ø 31,5 mm mit einer Tiefe von 18 mm und 24 mm.

Art.nr.	Beschreibung
020.079.28	Pilferproof-Zange Ø 28 mm
020.079.315	Pilferproof-Zange Ø 31,5 mm

020.030.3

Verkorker und Entkorker AH-SO

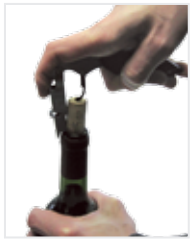
Keine beschädigten Korken mehr! Schieben Sie die zwei Lamellen am Korken entlang in die Flasche und ziehen Sie den Korken problemlos mit einer einzigen Drehbewegung heraus. Verschließen Sie die Flasche wieder, indem Sie den Korken mit dem Gerät in die Flasche schieben. Die Flasche ist fest verschlossen, als ob sie nie geöffnet worden wäre. Genießen Sie ein Glas Wein ohne Korken!

020.120.2

Korkenfänger

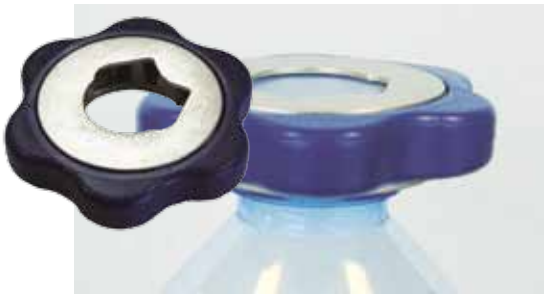
Korken IN die Flasche gefallen? Kein Problem: Einfach mit diesem praktischen Korkenfänger herausholen!

020.059.2



Korkenzieher Double Action

Cleverer Korkenzieher mit Messer und 2-Schritte-System. Der Kork wird in 2 Schritten sicher und mühelos entfernt. Keine gebrochenen Korken mehr durch schräges Ziehen! Handlich gewölbte Form. Hochwertige teflonbeschichtete Spirale.



020.065.9

Flaschenöffner Easy-unscrew

Gadget zum mühelosen Öffnen von Flaschen mit Kronkorken oder mit Plastik-Drehkorken.

020.052.7

Entkorker Twister

Schöner und praktischer Korkenzieher mit einer mit Teflon bekleideten hohlen Spirale, zum mühelosen Korkenziehen. Greift fest auf jeder Weinflasche.

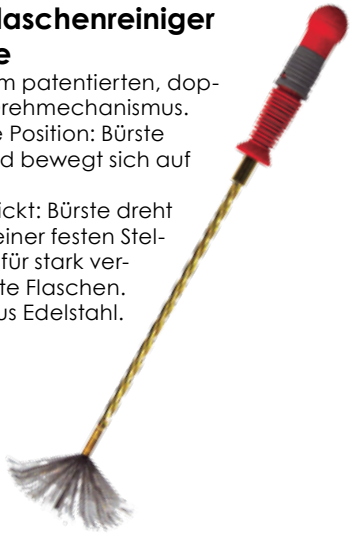
Degorgierhebel

Ein praktisches Utensil, das das Degorgieren von Champagner erleichtert! Der Flaschenhals wird in Wasser oder Sole mit einer Temperatur von -20 °C getaucht; der Champagner im Flaschenhals gefriert, und die Flasche wird aufgerichtet, so dass der Heferückstand als Pfropfen im Flaschenhals steckt. Mit dem Degorgierhebel wird die Flasche geöffnet. Durch den Druck in der Flasche wird das Eis zusammen mit dem Heferückstand herausgeschleudert.

025.204.9

Handflaschenreiniger double

Mit einem patentierten, doppelten Drehmechanismus.
Normale Position: Bürste dreht und bewegt sich auf und ab.
Festgeklickt: Bürste dreht sich an einer festen Stelle. Ideal für stark verschmutzte Flaschen.
Bürste aus Edelstahl.



Art.nr.	Beschreibung
021.015.3	Handflaschenreiniger DOUBLE
021.019.5	Ersatzbürste

Carboy & Soda keg Cleaner

Haben Sie das eintönige Schrubben Ihrer Flaschen und Soda-Kegs satt? Verwenden Sie dann ab jetzt den speziellen Reiniger für Ballonflaschen und Soda-Kegs! Dank der eigens entworfenen rotierenden Reinigungswischer werden Ihre Korbflaschen, Fässer und Soda-Kegs in nur wenigen Sekunden vollständig und mühelos sauber. Ohne Kratzer und aufgrund der speziell entwickelten rotierenden Schwammhüllen mit ungewebten Viskosewischern äußerst effizient. Einfache Anwendung: Gießen Sie etwas Wasser zusammen mit Ihrem bevorzugten Reinigungsmittel in Ihre Korbflasche oder Ihren Soda-Keg, schließen Sie den Carboy und Soda keg Cleaner an Ihre Bohrmaschine an und LOS GEHT'S! Funktioniert bis Durchmesser: Carboy Cleaner ± 32 cm, Soda keg Cleaner ± 22 cm.

Art.nr.	Beschreibung
021.040.1	Carboy Cleaner
021.042.7	Reinigungsmopp für Carboy Cleaner
021.041.9	Soda keg Cleaner
021.043.5	Reinigungsmopp für Soda keg Cleaner

Sehen Sie die Info-Videos an auf unsere website

Flaschenspülgerät Ecology

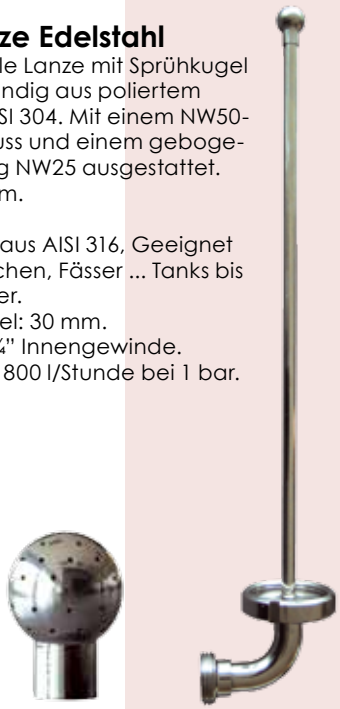
Ein revolutionärer Apparat! An die Wasserleitung anzuschließen. Die Innenbürste dreht sich kräftig, getrieben vom Wasserdruck! Tischmodell. Ersatzbürste siehe Art.-Nr. 021.240.7.

Art.nr.	Beschreibung
021.216.7	Flaschenspülgerät Ecology
021.240.7	Ersatzbürste Ecology

Sprühlanze Edelstahl

Professionelle Lanze mit Sprühkugel 360°. Vollständig aus poliertem Edelstahl AISI 304. Mit einem NW50-Tankanschluss und einem gebogenen Eingang NW25 ausgestattet.
Länge: 60 cm.

Sprühkugel aus AISI 316, Geeignet für Korbflaschen, Fässer ... Tanks bis 1 m Diameter.
Ø Sprühkugel: 30 mm.
Anschluss: ¼" Innengewinde.
Durchfluss: 1800 l/Stunde bei 1 bar.



Art.nr.	Beschreibung
021.025.2	Sprühlanze Edelstahl
021.030.2	Sprühkugel Edelstahl

Reinigungsbürsten

Das universelle Modell für die Reinigung von Bierflaschen, Weinflaschen, Glasballons ...

Art.nr.	Länge	Bürste (H x Ø)	Type	Gebrauch
021.001.3	30 cm	12x 4 cm	Naturhaar	Für Bierflaschen
021.003.9	45 cm	15 x 7 cm	Nylon	Für Weinflaschen & Glasballons
021.006.2	80 cm	15 x 7 cm	Nylon	
021.008.8	42 cm		Naturhaar	Für 2-l & 5-l gerade Flaschen
021.009.6	75 cm	35 x 8,5 cm	Nylon	Für Glasballons 15-34 l
014.218.2	50 cm	x 1 cm	Naturhaar	Für Pipetten

Reinigungsmittel
18
pagina - page - Seite

021.221.7

Flaschenspüler Blast

Spült schnell alle ihre Flaschen, Druckfässer, und selbst Glasballons. Wird an einen Wasserhahn angeschlossen. Sehr einfach und effizient zu verwenden: Flasche nach unten drücken und mit einem kräftigen Wasserstrahl spülen! Geliefert mit speziellem Adapter für Küchenwasserhähne.

Flaschenspüler Double Blast

Zum Spülen von 2 Flaschen zugleich. Mit extra Sprühkopf für Korbflaschen.

021.222.5

Flaschenspüler Avvinatore

Mit eigenem Reservoir. Durch Eindrücken der Flasche bekommt man einen kräftigen Wasserstrahl, der die Flasche komplett spült. Ideal z. B. für die Desinfizierung der Flaschen, gerade vor dem Abfüllen. Mit Tisch-Stand, passt auch auf Abtropfbrett 021.085.7.

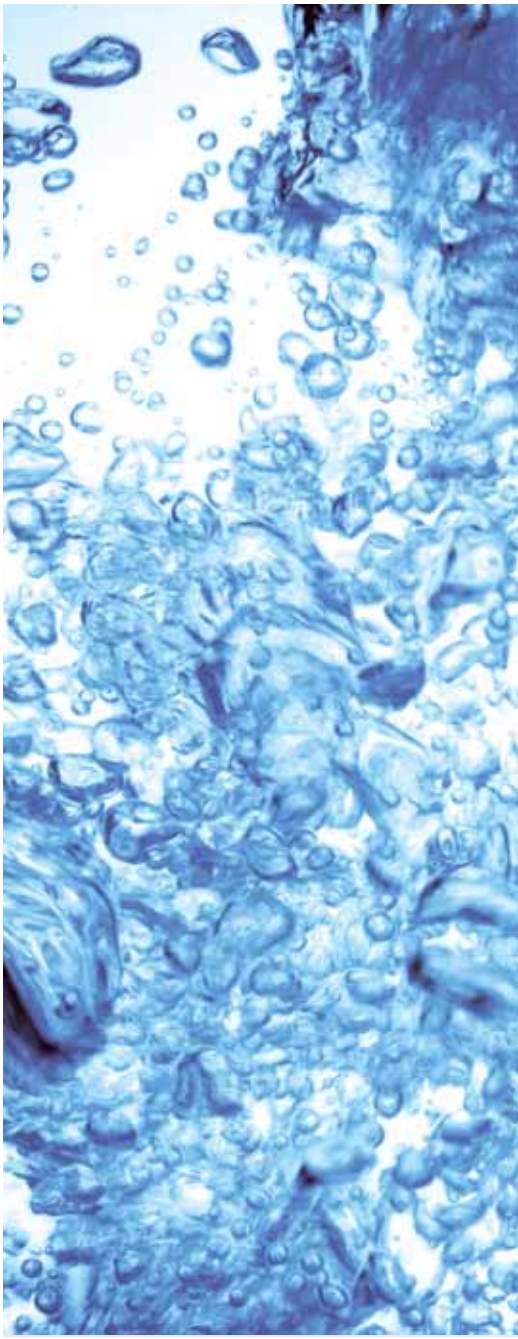
021.218.3

Abtropfständer

Für 81 Flaschen. Einfach zu vergrößern mit extra anschraubbaren Elementen. Auf stabilem Fuß. Sehr solide Kunststoffausführung.

Art.nr.	Beschreibung
021.080.7	Abtropfständer
021.081.5	Separates Element

021.245.6



Abtropfständer rotierend

Für 81 Flaschen. Sie brauchen nicht mehr umherzulaufen und Sie haben Ihre Flaschen immer in Griffnähe. Sehr praktisch. Zuverlässige Konstruktion mit stabilem Fuß. Der Flaschenspüler AVVINATORE (021.218.3) kann hierauf angeschlossen werden.

Art.nr.	Beschreibung
021.085.7	Abtropfständer rotierend
021.086.4	Separates Element

Halb automatischer Rotierender Flaschenspüler

12 Reinigungsstellen, manuelle Rotation unter einem Edelstahlgehäuse. Nur für die Innenreinigung. Geeignet für eine Vielzahl von Flaschengrößen.

Flaschen
73
pagina - page - Seite

Dampferzeuger

Professioneller elektrischer Dampferzeuger für Brauereien, Weinmacher, Nahrungsbetriebe ... Ideal zum Reinigen und Desinfizieren von Maschinen (z. B. Schichtenfilter, Kartuschenfilter, Pumpen) aber auch von Fußböden, Weinfässern, Flaschen… Leicht zu bedienen: Einfach an Wasser und Strom anzuschließen. Einfach zu reinigen und zu entkalken. Komplettes Gehäuse aus Edelstahl.
Schnell einsatzbereit: Dampf verfügbar in nur 2 Minuten!
Hohe Kapazität bei 110 °C.
Max. Druck: 2,5 bar. 380 V.

Art.nr.	Stärke	Dampf	Absicherung
021.250.6	9,5 kW	15 kg/St.	16 A
021.251.4	13,2 kW	20 kg/St.	20 A
021.252.2	16,5 kW	25 kg/St.	25 A
021.253.0	23 kW	34 kg/St.	35 A

Flaschenreiniger elektrisch Onda

Professioneller Ausführung in Edelstahl. Mit runddrehender Innen- und Außenbürste aus Nylon. Spült 2 Flaschen gleichzeitig. Kapazität: Bis 400 Flaschen/Stunde.

021.232.4

Fassreiniger RE-2

Professioneller Fassreiniger für CIP Reinigung herkömmlicher Bierfässer (30 & 50 l). Ausgestattet mit 2 Druckpumpen für Basen-und Säurereinigung unter Druck; isolierter und temperaturkontrollierter Detergens-Tank und Säurereinigungs-Tank. Mit wahlweisen manuellen oder elektrischen Butterfly-Ventilen. Reinigungszyklus 3-5 Minuten.

- Kapazität: Bis zu 20 Fässer/Stunde.
- Anschluss: 220 V, 2 kW.
- Wasseranschluss: ½", 3 bar.
- Abm.: 1 000 x 700 x 1 300 mm.

Art.nr.	Beschreibung
058.160.3	Manuell
058.161.1	Automatisch

Waschmaschine Automatika

Professionelle Ausführung, komplett aus Edelstahl, geeignet für den täglichen Gebrauch. Mit einem geschlossenen, beheizten und thermostatisch kontrollierten Kreis für Detergenzien. Mit gesondertem und getrenntem Wasch- und Spül-Abteil.
Kapazität: Bis 600 Flaschen/Stunde.
Abmessungen: 140 x 100 x 100 cm. Gewicht: 80 kg.

021.235.7

Maxi startpaket Wein

Das kompletteste Paket mit alle Materialien und Zutaten für den anfangenden Weinmacher. Enthält:

- 2 Gäreimer 30 l, jeder mit Gärspund und Ablasshahn.
- Abfüllröhrchen.
- Rührlöffel 40 cm.
- Dichtemesser und Messglas.
- Acidometer.
- Reinigungsbürste.
- Chemipro® OXI Reinigungsmittel.
- Verkorker mit 30 Weinkorken.
- Weinhefe Bioferm ROUGE.
- Weinhefe Bioferm BLANC.
- Hefenährsalz NUTRISAL.
- Entsäurer DESACID.
- Pektolytisches Enzym ZYMEX.
- Säurekombination MIXACID.
- Sulfit.
- Gebrauchsanleitung mit Rezepten.
- Buch: „Kitzinger Weinbuch“.

Art.nr.	Beschreibung
023.510.1	Startpaket mit niederländischem Buch
023.511.9	Startpaket mit französischem Buch
023.512.7	Startpaket englisch (ohne Buch)
023.513.5	Startpaket mit deutschem Buch

023.016.9

Ciderpaket

Machen Sie Ihren eigenen herrlichen Cider. Ausgezeichnete Qualität. Mit Anweisungen für stillen und prickelnden Cider. Ausreichend für 22 l.

Traubenkonzentrate

Einfach Wasser, Zucker und Hefe zugeben und nach ein paar Wochen haben Sie 4,5 Liter Wein! Kann auch verwendet werden, um selbstgemachtem Wein mehr Körper zu verleihen (durch Hinzufügen und Nachgärung). Trockenhefe und Hefe-Ergänzungsstoff im Lieferumfang enthalten. Inhalt: 900 g.

Cabernet Sauvignon
Würzig, mit reichem und kräftigem Röstaroma. Wein mit einer warmen roten Farbe.

Chardonnay
Frischer Weißwein mit mittlerem Körper und einem Hauch von Zitrus und tropischen Früchten.

Art.nr.	Beschreibung
023.007.8	Cabernet Sauvignon
023.008.6	Chardonnay

Portwein mit natürlichen Extrakten von Alcoferm®

Das folgende Rezept ist ausreichend für die Herstellung von 5 Litern Portwein.

Was brauchen Sie?
5 Liter Rotwein, 50 ml Portweinextrakt, 20 ml Oak-a-vin, 25 ml Mostfein.

Zubereitung:
Alle Zutaten vermischen. Nach einmonatiger Reifung vorsichtig ausheben und filtern.

Mostfein

Natürliches, gesüßtes Konzentrat u. a. aus Datteln. Geschmackverbessernd, erhöht den Säuregehalt und die Süßigkeit.

006.022.8

Extrakt port

023.480.7

Likörextrakte
164
pagina - page - Seite

Oak-a-vin

Natürliches Eiche-Extrakt mit außergewöhnlicher Qualität vom französischen Limousin! Verändert den Wein in einigen Tagen, so wie ein Holzfass in Monaten.

Darf NICHT in kommerzieller Weinproduktion verwendet werden!

006.030.1

Die 5 Regeln für eine ideale Weinlagerung:

- Stabile Temperatur: Am besten zwischen 10 und 12 °C. Ein paar Grad mehr oder weniger sind kein Problem, extreme oder und wechselnde Temperaturen aber müssen absolut vermieden werden.
- Angepasster Feuchtigkeitsgrad: Der ideale Feuchtigkeitsgrad liegt zwischen 65 und 80 %. Ein zu niedriger Feuchtigkeitsgehalt trocknet den Korken aus und der Wein kann auslaufen. Ein zu hoher Feuchtigkeitsgehalt kann zur Schimmelbildung führen und die Etiketten angreifen.
- Gute Luftzirkulation: Bei zu wenig Zirkulation können in Ihrem Keller „unangenehme Gerüchte" entstehen und diese können über den Korken in den Wein gelangen.
- Optimale Dunkelheit: Wichtig, da Licht und insbesondere UV-Strahlen einen fatalen Einfluss auf die Alterung des Weines durch Oxidation haben.
- Schwingungsfrei: Damit der Wein harmonisch reifen kann und die Molekularstruktur nicht gestört wird.

Hygrometer mit Thermometer

Für die Bestimmung der relativen Feuchtigkeit z. B. in Ihrem Weinkeller. Dekoratives Modell (Ø 10 cm) mit Thermometer.

013.095.6

Thermometer Minimum-Maximum

Zeigt die aktuelle Temperatur, die höchst erreichte Temperatur und die niedrigst erreichte Temperatur. Aus Kunststoff mit einem kleinen Dach. Mit Drücktaste für die Initialisierung der Minimum- und Maximumtemperatur. Abmessungen: 6 cm x 23 cm.

013.085.6

Kunststoff-Flaschentrays

Diese soliden tiefgezogenen Trays sind speziell entworfen, um Wein- oder Sektflaschen horizontal und stabil zu lagern, und dies ohne das Risiko gebrochener Flaschen oder einstürzender Stapel. Jede Flasche liegt in ihrem eigenen vorgeformten Fach. Sollte jedoch eine Flasche brechen, z. B. bei zu hoher Belastung, dann bleibt der Schaden begrenzt auf das einzelne Fach, und die Flüssigkeit kann nicht weitersickern. Besonders leicht zu handhaben und sehr praktisch für Profis und Hobbyisten, die das „Ziegel stapeln" leid sind. Erhältlich in 3 Typen:

- Kunststoff Flaschentray 100 x 120 UNI (Industriepalettengröße). Universalmodell geeignet für die meisten gängigen 75-cl-Flaschen: Bordeaux, Burgunder, Champagner, Schlegel, usw. 40 Flaschen pro Schicht.
- Kunststoff Flaschentray 60 x 80 BORD (Minipalettengröße). Geeignet für 75-cl-Bordeaux oder Schlegel-Flaschen. 15 bis 16 Flaschen pro Schicht.
- Kunststoff Flaschentray 60 x 80 BURG (Minipalettengröße). Geeignet für 75-cl-Burgunder- oder Champagner-Flaschen. 15 bis 16 Flaschen pro Schicht.

Art.nr.	Beschreibung
025.035.7	Kunststoff-Flaschentray 100 x 120 cm UNI
025.036.5	Kunststoff-Flaschentray 60 x 80 cm BORD
025.037.3	Kunststoff-Flaschentray 60 x 80 cm BURG

Weinregal Holz für 54 Flaschen

Dekoratives, solides Weinregal für 54 Flaschen. Qualitätsarbeit aus Kiefernholz. Zum Teil vormontiert.
B x T x H: 73 x 27 x 120 cm.

025.026.6

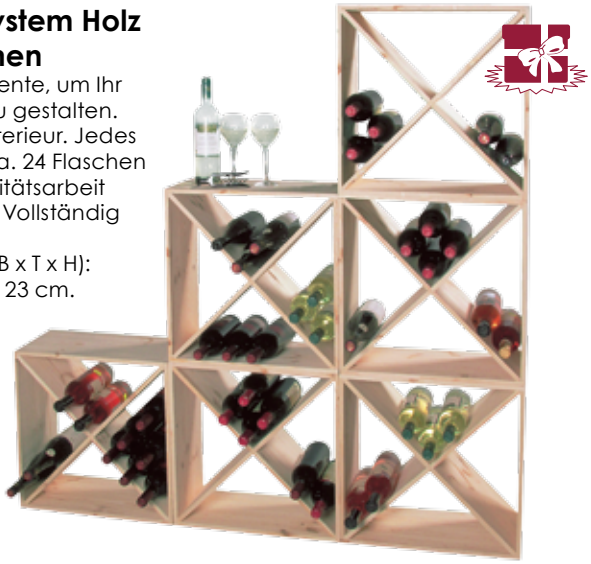
Weinregal Holz für 36 Flaschen

Dekoratives, solides Weinregal für 36 Flaschen. Qualitätsarbeit aus Kiefernholz. Zum Teil vormontiert.
B x T x H: 51 x 27 x 120 cm.

025.025.8

Weinregalsystem Holz für 24 Flaschen

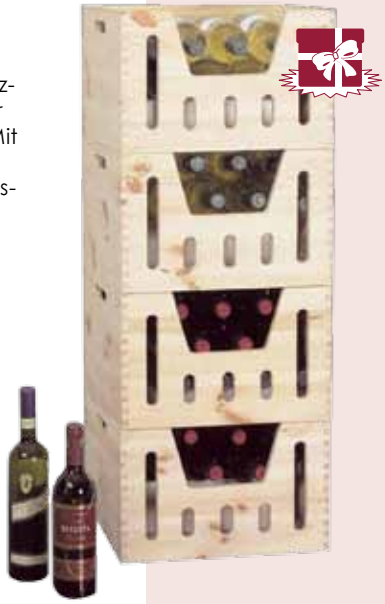
Solide Bauelemente, um Ihr Weinregal frei zu gestalten. Passt in jedes Interieur. Jedes Element kann ca. 24 Flaschen enthalten. Qualitätsarbeit aus Kiefernholz. Vollständig vormontiert.
Maße 1 Modul (B x T x H):
48 cm x 48 cm x 23 cm.



025.028.2

Weinflaschen Kiste Holz für 12 Flaschen

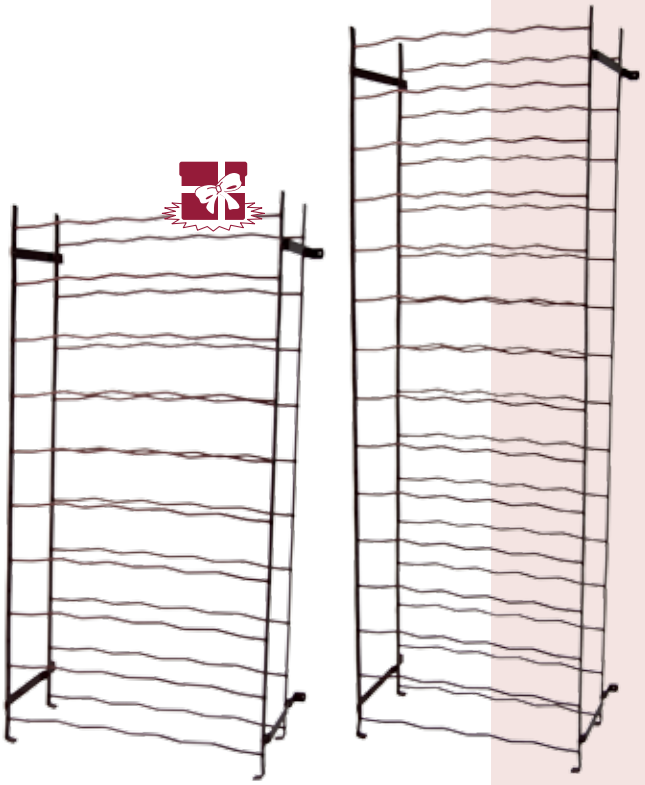
Praktische, stapelbare Holzkiste für die Lagerung Ihrer Wein- oder Bierflaschen. Mit Öffnung zur Einzelentnahme von Flaschen. Qualitätsarbeit aus Kiefernholz.
B x T x H: 37 x 38 x 24 cm.



025.027.4

Flaschenregal Metall

Metallweinregale, speziell zur Verwendung in Weinkellern. Sehr solide Qualität aus ofenlackiertem Eisen. Einfach zu montieren, direkt an die Wand zu befestigen. Tiefe: 24 cm.



Art.nr.	Kapazität	B x H
025.002.7	50 Flaschen	50 x 100 cm
025.003.5	75 Flaschen	50 x 150 cm
025.004.3	100 Flaschen	100 x 100 cm
025.005.0	150 Flaschen	100 x 150 cm
025.009.2	200 Flaschen	100 x 200 cm

Wine Server

Mit dem Wine Server schenken Sie den Wein ohne zu tropfen ins Glas ein. Überschüssiger Wein wird in die Flasche zurückgeführt. Ein unentbehrliches Zubehör.

025.058.9

Champagne Saver

Eine einfallsreiche Kombination aus Champagner-Druckstöpsel UND Ausschank in einem! Genießen Sie Ihren prickelnden Champagner, Schaumwein oder Ihr Bier bis zum letzten Tropfen! Spitzenqualität und moderne Gestaltung. Passt auf die meisten 75-cl-Schaumweinflaschen.

025.098.5

Winesaver

Für die Aufbewahrung von angebrochenen Weinflaschen ohne Oxidation. Geschenkverpackung mit 1 Pumpe und 2 Stöpseln.

Art.nr.	Beschreibung
025.050.6	Basisset
025.051.4	2 extra Stöpseln

025.071.2

Restweinbehälter

Dieser Restweinbehälter sollte auf keiner Degustation, Weinmesse oder Verkostung fehlen. Er ist aus schwarzem Acryl gefertigt, für Inhalte bis ca. 3 l geeignet und kann ohne Deckel auch als Flaschenkühler eingesetzt werden.

Degustationsgläser „Le Verre“

Das echte Degustationsglas, mit Fuß, den Normen des „Institut National d'Appellation d'Origine“ (INAO) entsprechend. Unentbehrlich für den echten Weinkenner. Verpackung pro 6 Stück.

025.076.1

Flaschenhalskühler

Gefriergerät zum Einfrieren der Flaschenhälse für das Degorgieren wie bei der Champenois-Methode. Dank des eingebauten elektronischen Thermostats wird die Glykollösung bis auf -25 °C abgekühlt. Die Flaschen werden für kurze Zeit auf dem Kopf stehend in den Öffnungen platziert. Dadurch bildet sich ein „Pfropfen“ im Flaschenhals, der beim Öffnen der Flasche leicht entfernt werden kann. Mit elektronischem Thermostat, Edelstahlgestell.

Art.nr.	# Flaschen	Kapazität
025.200.3	3 Flaschen	15 Flasch./St.
025.200.7	7 Flaschen	30 Flasch./St.
025.200.10	10 Flasch.	45 Flasch./St.
025.200.32	32 Flasch.	150 Flasch./St.
025.210.8	Polypropylenglycol 1 l	

Bierkühler Bierfaß

Barbecue? Gartenfest? Es gibt nichts Schöneres als ein kühles, selbst gebrautes Bier auszuschenken. Das ist jetzt dank dieses steckerfertigen Trockenkühlers in einem schönen Bierfassdesign leicht möglich. Ohne Eiswasserbad: Bier anschließen, CO_2 anschließen, Stecker einstecken, einige Minuten warten … fertig!

- Kühlkapazität: 40 l/Stunde (bei 10 °C Temperaturunterschied).
- TROCKENkühler = kein umständliches Arbeiten mit einem Eiswasserbad!
- Komplett mit Zapfhahn MIT Kompensator, Tropfschale, Bierleitung.

025.241.3

Prestige Wein-/Champagnerkühler

Ihre Weine oder Champagne schnell kühlen und doch attraktiv auf der Festtafel präsentieren? Dank diesem VACUVIN PRESTIGE WEINKÜHLER wird dies möglich. Einfach in der Anwendung: Die Kühlelemente vorher einige Stunden in das Gefrierfach legen. Die gespeicherte Kälte kühlt Ihre Weinflasche in nur wenigen Minuten! Absolut sicher und nicht giftig. Moderne Gestaltung, passt auf jede Festtafel. Ein originelles und nützliches Geschenk.

	Art.nr.	Beschreibung
1	025.056.3	Champagnerkühler Edelstahl
2	025.057.1	Weinkühler

Rapid Ice Flaschenkühler

Dieser Flaschenkühler kühlt Ihre Flaschen in nur wenigen Minuten. Leicht in der Anwendung: Lassen Sie Ihre Rapid-ice einfach im Gefrierfach und schieben Sie diese über die zu kühlende Flasche wenn nötig. Bleibt flexibel, auch im tiefgekühlten Zustand! Nicht-giftig. Nimmt nur wenig Platz im Gefrierfach ein.
3 Modelle: Für Wein, Bier und Champagnerflaschen.

Art.nr.	Beschreibung
025.052.2	WINE cooler
025.053.0	CHAMPAGNE cooler
025.054.8	BEER cooler

DropStop

Mit DropStop gibt es keine Weinflecke mehr auf Ihrer Tischdecke! Ganz einfach: Die Scheibe zusammenrollen und in den Flaschenhals hineinstecken. Nach dem Gebrauch einfach abspülen. Hält jahrelang! Verpackt pro 2 Stück.

025.060.5

Vinion Schenktülle

Einzigartige belgische Erfindung, gesehen bei „De Bedenkers". Patentierte Schenktülle mit eingebauten Magneten die Ihr Wein verbessert und die Aromen freigibt, die in Getränken eingeschlossen sind. Das Bukett und der Geschmack junger Weine werden besser, trockene Aperitife und Liköre werden milder, sogar leicht versauerte Weine erhalten einen weniger sauren Geschmack. Mit der VINION können Sie außerdem auch das Lagerpotenzial Ihres Weines prüfen.

025.061.3

Kühlgruppe CHILLY & CHILLY MAX

Der Wasserkühler CHILLY ist ein kompakter und starker Wasser-/Glycolkühler, einfach in der Anwendung und ideal für kleinere Wein- und Bierb(r)auer(n). Der Wasserkühler CHILLY ist mit einem komplett hermetisch verschlossenen Kompressor, einem Wasserkreislauf mit Wassertank und einer Zentrifugalpumpe ausgestattet.

- Die Kühlgruppe CHILLY: **Nur geeignet für die Kühlung.** Erhältlich Für Kühlkapazitäten von 2,4 bis 4,5 kW.
- Die Kühlgruppe CHILLY MAX: **Geeignet zum Kühlen UND Heizen.** Erhältlich für Kühlkapazitäten von 6,4 bis 10,7 kW.

Anwendungen:

- Vorkühlen von Most und Wein vor der Klärung.
- Temperaturregulierung bei Vergärung.
- Temperaturregulierung bei der Lagerung von Bier.
- Kühle Lagerung vor dem Abfüllen.

... und viel mehr.

Chilly MAX

Detaillierte Informationen auf www.brouwland.com

* Bei 15 °C Wassertemperatur und 32 °C Außentemperatur.
** Chilly 45: Optionaler Kühlung bis -10 °C separat erhältlig.

Art.nr.	Typ	Kühlleistung*
025.261.25	Chilly 25	2,4 kW
025.261.35	Chilly 35	3,5 kW
025.261.45	Chilly 45**	4,5 kW
025.261.M50	Chilly MAX 50	6,4 kW
025.261.M90	Chilly MAX 90	10,7 kW

Chilly

Aluminium Kapseln

Für eine schöne Vollendung Ihrer Flaschen.
Ø x L: 30,5 x 50 mm.

Farbe	100 Stück	1000 Stück	3000 Stück
Gold	026.021.6	026.022.4	026.023.2
Bordeaux	026.011.7	026.012.5	026.013.3
Weiß	026.061.2	026.062.0	026.063.8
Schwarz	026.071.1	026.072.9	026.073.7

Thermokapseln (Schrumpfkapseln)

Schließen vollständig um den Flaschenhals mittels Dampf oder Hitze. Einfach zu verwenden mit einem Pfeifkessel, heißem Wasser, einem Farbbrenner oder einem speziellen Apparat.
Ø x L: 30,5 x 50 mm. Mit Abrißband!

Farbe	100 Stück	1000 Stück	10.000 Stück
Transparent	026.401.0	026.402.8	026.403.6
Bordeaux	026.406.9	026.407.7	026.408.5
Gold	026.411.9	026.412.7	026.413.5
Weiß	026.421.8	026.422.6	026.423.4
Grün/Gold	026.426.7	026.427.5	026.428.3
Schwarz	026.441.6	026.442.4	026.443.2

Cap grip für Schrumpfkapseln

Mit diesem handlichen Gerät können Sie kinderleicht und zuverlässig Schrumpfkapseln an Ihren Flaschen anbringen. Wasser zum kochen bringen, die Schrumpfkapsel auf der Flasche setzen und darüber den Cap Grip. In kochendes Wasser untertauchen und fertig. Ein perfekter Sitz in nur 3 Sekunden!

026.602.3

Segelwachs

Das echte, originale Segelwachs. Im Wasserbad aufwärmen, und die Flaschen für ein Moment umgekehrt eintauchen. Bordeauxrot. Gewicht: 450 g. Nicht geeignet für Champagner-Kapseln.

026.620.5

Capsuler

Kleiner Apparat mit Gummiring um Aluminiumkapseln zu befestigen.
2 Ringe sind mitgeliefert:
1 für dünne, und 1 für dicke Flaschenhälse.

026.601.5

Spiralring

Metallring für die Befestigung von Kapseln.

026.600.7

026.611.4

Elektrischer Kapselanroller

Tischmodell. Für alle Aluminium oder Laminatkapseln (nur nicht für Champagner-Kapseln).
Hohe Kapazität: Bis 600 Flaschen/Stunde.

Naturkorken für Wein

Ø 24 mm. Erhältliche Qualitäten: Super, 1e, 2e und 3e.

Agglomerierte Korken für Wein

Bestehen aus zusammengepressten Korkenkörnchen. Diese Korken sind härter als normale Naturkorken. Darum ist bei diesem Korken der Diameter auf 23 mm verringert und können die Korken nur mit einem Standverkorker verwendet werden.

Kunststoffkorken für Wein

Haben eine natürliche Korkfarbe, eine perfekte Form, eine sehr gleich bleibende Dichte, eine absolute Geschmacks- und Geruchsneutralität.

Twin-corks für Wein

Haben eine konstante und gute Qualität. Diese Korken bestehen größtenteils aus Korkgranulat, haben aber oben und unten eine Scheibe aus Naturkork.

32
pagina - page - Seite

Aluminium Kapseln konisch für Champagnerflaschen

Länge: 125 mm.
Ø oben: 35 mm.

Kapseln für Champagnerflaschen

Farbe	25 St.	100 St.	1000 St.	2700 St.
Gold	026.200.6	026.202.2	026.203.0	026.204.8
Schwarz	026.205.5	026.207.1	026.208.9	026.209.7

Aluminium Kapseln konisch für Bierflaschen

Für Bierflaschen 37,5 und 75 cl kronenkork (29 mm).
Länge: 90 mm.
Ø oben: 34 mm.

Kapseln für Bierflaschen

Farbe	25 St.	100 St.	1000 St.	4200 St.
Gold	026.210.5	026.211.3	026.212.1	026.213.9
Silber	026.215.4	026.216.2	026.217.0	026.218.8
Himbeere	026.220.4	026.221.2	026.222.0	026.223.8
Schwarz	026.225.3	026.226.1	026.227.9	026.228.7
Weiß	026.230.3	026.231.1	026.232.9	026.233.7

Schrumpfkapselgerät

Manuelles Tischmodell, elektrisch. Sehr geeignet für Weinmacher, die größere Mengen verarbeiten. Kapsuliert schnell und einfach hunderte von Flaschen/ Stunde. Kräftiges Heizungselement, ohne Thermostat.

026.610.6

Pneumatischer Kapselanroller Champagner

Tischmodell, pneumatisch, speziell für konische Champagnerkapseln. Benötigt einen Luftkompressor. Hohe Kapazität: Bis 500-600 Flaschen/Stunde.
Abmessungen: 300 x 260 x 240 mm.

026.612.2

Kapsulierautomat Champagner

Automatische Kapsuliereinheit für konische Champagner- oder Bierkapseln mit Kapsel-Aufsetz-Einheit und 2-stufiger Verschluss-Einheit. Komplett mit Anlauf- und Auslaufband. Kapsel-Verteilautomat mit Tisch optional.
Kapazität: Bis zu 900 Flaschen/Stunde.
L x B x H: 1000 x 700 x 2 000 mm.
Gewicht: 250 kg.
Anschluss: 1 kW, 380 V.

026.615.900

Etikettiergerät Selenia

- mit Strom betrieben
- für zylindrische Flaschen mit einem Durchmesser von 65 – 115 mm
- Etikettierung erfolgt automatisch nach Einstellung der Flasche
- Mit Verleimung
- Leistung: 600-800 Flaschen/Stunde
- Maße: 35 x 55 x 45 cm
- Stromverbrauch: 220 V, 130 Watt
- Gewicht: 26 kg (mit Wagen (optional): 50 kg)

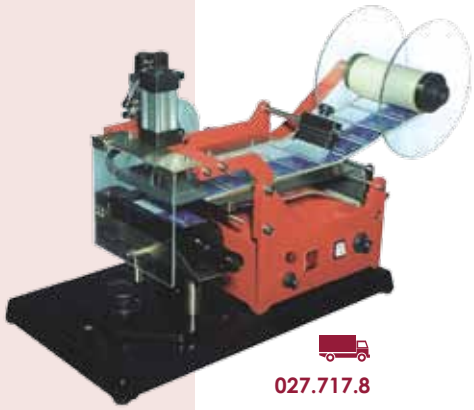
Verschiedene Optionen möglich.

027.715.2

Leimgerät

Manuelles Tischmodell. Um schnell und ohne Fehler Etiketten aufzukleben, oder für das Anfeuchten von gummierten Etiketten.

027.700.4



Etikettiergerät Quadro

- Mit Strom
- Pneumatisch betrieben
- Für viereckige Flaschen
- Flasche einstellen und auf den Knopf drücken
- Für selbstklebende Etiketten auf einer Rolle, max. Höhe: 165 mm
- Leistung: 800-900 Flaschen/Stunde
- Maße: 35 x 55 x 45 cm
- Stromverbrauch: 220 V, 100 Watt
- Gewicht: 30 kg (mit Wagen (optional): 54 kg)
- Benötigt einen Kompressor.

027.717.8

Etikettiergerät Mignon

- mit Strom betrieben
- für zylindrische Flaschen mit einem Durchmesser von 20-45 mm
- Etikettierung erfolgt automatisch nach Einstellung der Flasche.
- für selbstklebende Etiketten, max. Höhe: 90 mm
- Leistung: 800-900 Flaschen/Stunde
- Maße: 35 x 55 x 45 cm
- Stromverbrauch: 220 V, 150 Watt
- Gewicht: 26 kg

027.719.4

Etikettenleim Pulver

Wasserlöslich. Sowohl manuell als auch mit Leimgeräten zu verwenden. Dosierung: 100 g Leim in 100-200 ml sehr heißem Wasser auflösen.

Art.nr.	Inhalt
027.805.1	100 g
027.810.1	1 kg

Etikettiergerät Urania

- mit Strom betrieben
- für zylindrische Flaschen mit einem Durchmesser von 60-110 mm
- Etikettierung erfolgt automatisch nach Einstellung der Flasche.
- für selbstklebende Etiketten auf einer Rolle
- Leistung: 700-800 Flaschen/Stunde
- Maße: 35 x 55 x 45 cm
- Stromverbrauch: 220 V, 150 Watt
- Gewicht: 26 kg (with cart (optional): 50 kg)

Verschiedene Optionen möglich.

027.716.0

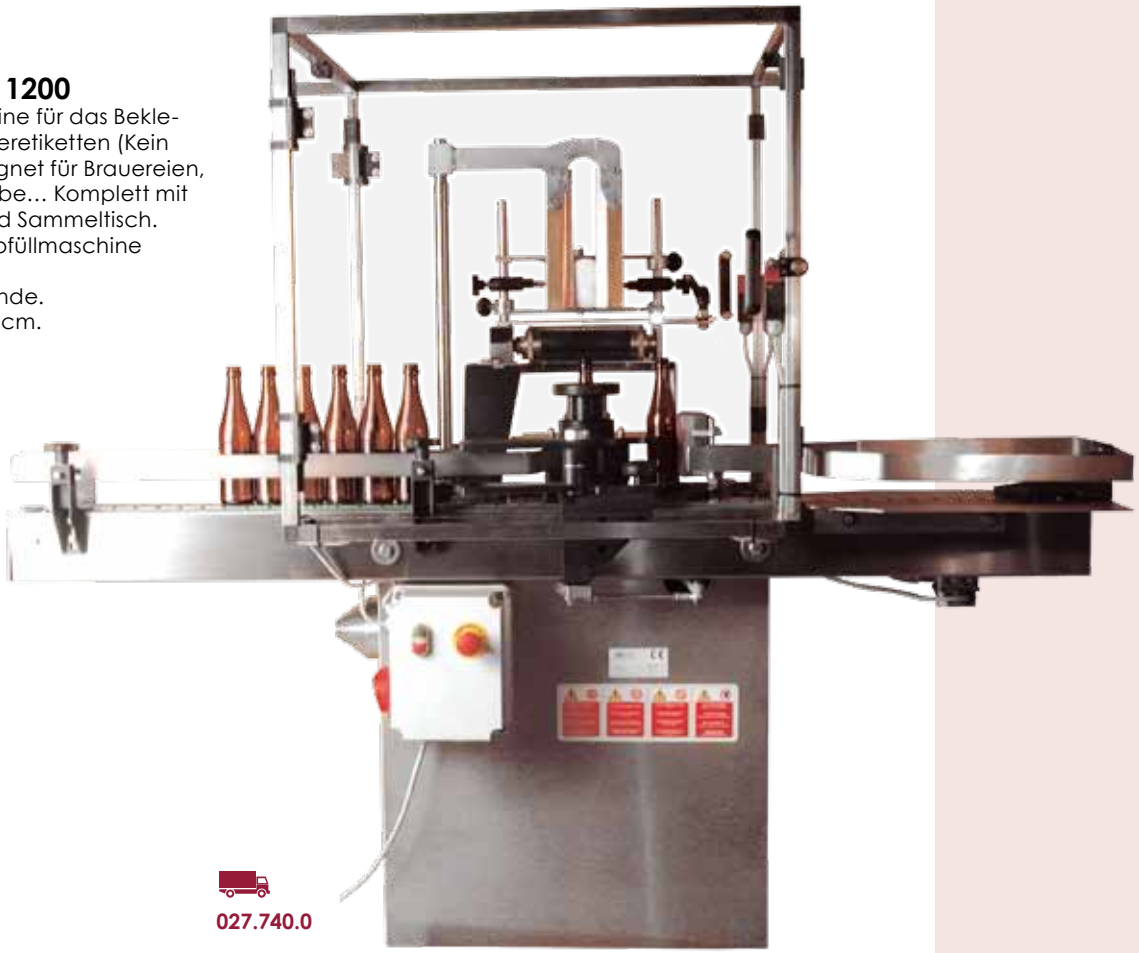
Etikettenleim für Selenia

Inhalt: 10 kg.

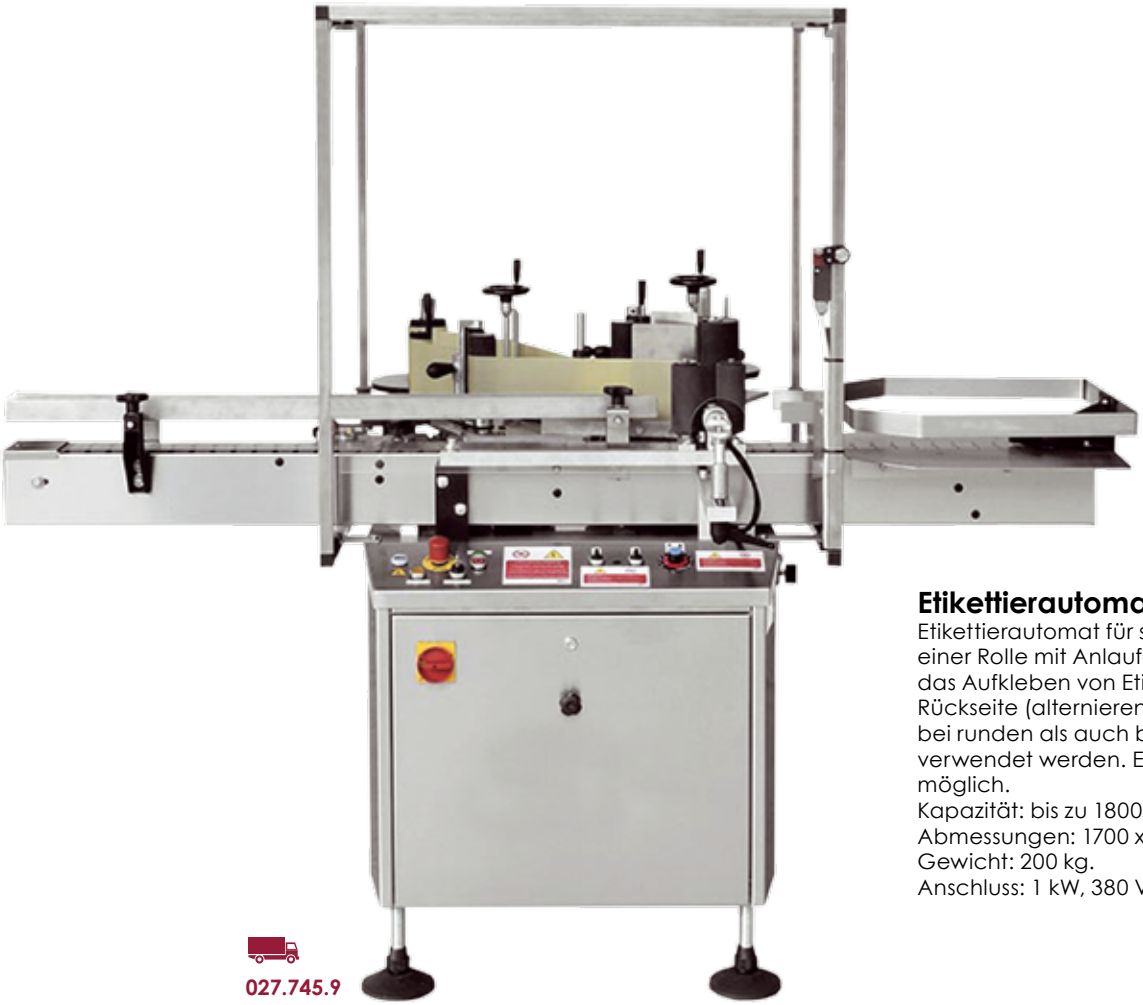
027.815.0

Etikettierautomat ENO 1200

Professionelle Etikettiermaschine für das Bekleben runder Flaschen mit Papieretiketten (Kein Rückenetikett möglich). Geeignet für Brauereien, Weingärtner, Fruchtsaftbetriebe... Komplett mit Einlaufband, Auslaufband und Sammeltisch.
Kann beispielsweise an die Abfüllmaschine TA1600 montiert werden.
Kapazität: 1 200 Flaschen/Stunde.
L x T x H: 180 cm x 90 cm x 160 cm.
Gewicht: 360 kg.



027.740.0



027.745.9

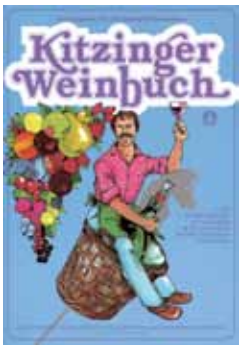
Etikettierautomat EU1800

Etikettierautomat für selbstklebende Etiketten auf einer Rolle mit Anlauf- und Auslaufband. Kann für das Aufkleben von Etiketten auf der Vorder- oder Rückseite (alternierend auf der Rolle) sowohl bei runden als auch bei viereckigen Flaschen verwendet werden. Erweiterung für zwei Rollen möglich.
Kapazität: bis zu 1800 Flaschen/Stunde.
Abmessungen: 1700 x 1200 x 1300 mm.
Gewicht: 200 kg.
Anschluss: 1 kW, 380 V.

„Kitzinger wijnboek“

Ein einfaches aber gutes Buch, **Niederländisch**(71 Seiten) und **Französisch** (76 Seiten).

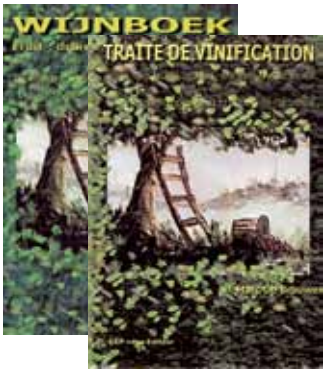
028.001.6 - Kitzinger wijnboek
028.002.4 - Livre de vin de Kitzinger



„Kitzinger Weinbuch“

Das beste Deutschsprachige Buch für Hobby-Weinmacher. Völlig überarbeitete Auflage. Sehr detailliert. 238 Seiten.

028.025.5 - Kitzinger Weinbuch



„Wijnboek“

Marc De Brouwer
Niederländische (238 Seite) Übersetzung von „Traite de Vinification“ (239 blz.) von Marc De Brouwer. Vollständig, mit besonderen Kapiteln über Fruchtwein, Met, Sekt sowie Klärung, Enzyme, Fehler und Mängel. Das ideale Buch für Hobby-Weinmacher. Format A4.

028.004.7 - Wijnboek
028.003.2 - Traite de vinification

„Zelf wijn maken“

C.J.J. Berry
Das meistverkaufte Buch in der niederländischen Sprache für den beginnenden Weinmacher. Mit vielen Rezepten je nach Erntemonat. 154 Seiten.

028.006.5 - Zelf wijn maken

Die verfügbaren Sprachen sind unter dem beschreibenden Text angegeben.

„Logboek voor de wijnmaker“

Logbuch für den Weinmacher, damit Sie Rezepten, Daten un Bemerkungen nie wieder vergessen. Niederländisch.

028.019.8 - Logboek voor de wijnmaker

„Zelf wijn maken (druiven)“

Jim Law
Wie beginne ich mit meinem eigenen Weingarten? Dieses Buch in niederländischer Sprache erklärt Ihnen den ganzen Vorgang bis ins Detail. Im ersten Teil finden Sie Anleitungen, um den für Ihre Region und Klima am besten geeigneten Weinstock zu wählen, und Sie lesen alles über Pflege und Ernte der Trauben. Im zweiten Teil lernen Sie, wie Sie aus Ihren eigenen Trauben herrlichen Wein herstellen können. Mit Fotos und erläuternde Abbildungen der verschiedenen Methoden. 175 Seiten.

028.017.2 - Zelf wijn maken (druiven)

„Berekend wijnmaken“

Ad Coumou
Erklärt, anhand verschiedener Beispiele, wie man einen ausgeglichenen Wein mit hervorragendem Aroma und subtilen Nachgeschmack herstellen kann. Mit den Spreadsheets der beiliegenden CD-ROM können Sie alle Berechnungen für ein optimales Resultat machen. 141 Seiten. Niederländisch.

028.018.0 - Berekend wijnmaken

„Wijntechnologie en -biochemie“

Prof. Dr. Ir. Rudolf L.M. Pierik
Wissenschaftliches Niederländisches Referenzbuch über Weintechnologie und Biochemie. Wie vollzieht sich eine Apfel-Milchsäure-Gärung? Wie soll man zu viel oder zu wenig Säure behandeln? Wie kann man Wein stabilisieren und welche Auswirkung hat das Hinzufügen von Vitamin C oder anderen Additiven? All diese Aspekte des Weinmachens werden sehr präzise behandelt. 17 x 24 cm, 170 Seiten, mit Farbbildern.

028.015.6 - Wijntechnologie en -biochemie

„Welkom op ons domein“

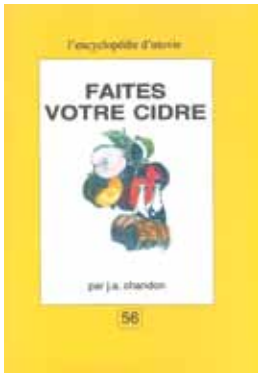
Gido Van Imschoot
Dieses fantastische Buch in niederländischer Sprache gibt einen Überblick über die bedeutendsten Weinhäuser in Flandern und Wallonien. Über die Anfänge, die ersten Erfolge und Rückschläge, lustige Anekdoten, die Traubensorten und die intensive Arbeit im Weingarten. Mit traumhaften Fotos von Andrew Verschetze. 284 Seiten.

028.030.5 - Welkom op ons domein

„Faites votre vin“

J.A. Chandon
Einfaches und deutliches französisches Sachbuch über die Zubereitung von Traubenwein. Enthält u.a. die Herstellung von Rotwein, die Herstellung von Weißwein, die Apfelsäure- Milchsäure-Gärung, die Vermeidung und Beseitigung von Fehlern, etc. 48 Seiten. Format A5.

028.104.8 - Faites votre vin



„Faites votre cidre“

J.A. Chandon
Einfaches und deutliches französisches Sachbuch über die Zubereitung von Cidre: U.a. die Apfelwahl, das Mahlen und Pressen, die Gärung, das Umpumpen, die Flaschengärung werden erklärt. 40 Seiten. Format A5.

028.103.0 - Faites votre cidre

„Ma façade est vigne“

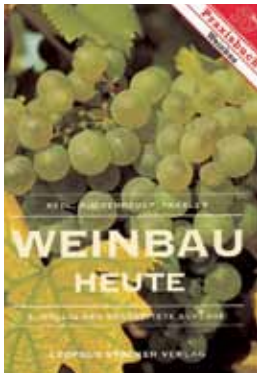
Marc De Brouwer
Ihre eigene Weinrebe in der Stadt: An ihrer Wand oder auf der Terrasse? Es ist sicherlich möglich und dieses französische Buch beschreibt, wie Sie es erreichen können. 40 Seiten, mit Farbbildern und Zeichnungen.

028.013.1 - Ma façade est vigne

„Cultivez votre vigne“

J.A. Chandon
Einfaches und deutliches französisches Sachbuch über den Anbau von Trauben, enthält u.a. die Schnittmethoden, die Bodenpflege, mögliche Krankheiten … 48 Seiten. Format A5.

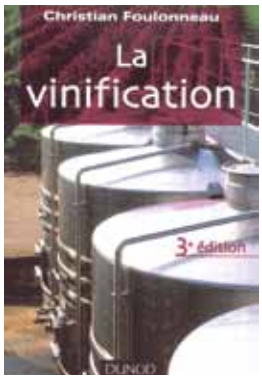
028.102.2 - Cultivez votre vigne



„Weinbau heute“

Ruckenbauer, Traxler
Das Standardwerk für jeden professionellen Weinbauer. 605 Seiten. Nur in Deutsch erhältlich.

028.020.6 - Weinbau heute



„La vinification“

Foulonneau
Dritte Ausgabe 2009. Unentberlich für den fortgeschrittenen Winzer. Behandelt systematisch alle Grundsätze des Weinmachens. Diese dritte Ausgabe ist völlig neu überarbeitet und enthält ein Kapitel über Etikettierung hinzugefügtes. Französisch, 200 Seiten.

028.024.8 - La vinification

„Knowing and making wine“

Émile Peynaud
Dieser Klassiker ist randvoll mit Diagrammen und ausführlichen Beschreibungen der chemischen Prozesse gefüllt, die bei der Herstellung und Reifung von Wein eintreten. Für jeden professionellen Winzer. Im Moment nur in Englisch (391 Seiten) und Französisch (355 Seiten) erhältlich.

028.021.4 - Knowing and making wine
028.022.2 - Connaissance et travail du vin

Die verfügbaren Sprachen sind unter dem beschreibenden Text angegeben.

„Une pomme pour la soif!“

Marc De Brouwer
Erklärt Ihnen Schritt für Schritt die Verarbeitung vom Apfel zum Getränk: Wie Sie Saft gewinnen und konservieren können, wie Sie daraus Apfelwein oder Cidre herstellen können. Ein empfehlenswertes Buch für alle, die aus Äpfeln mal etwas anderes machen wollen als Apfelmus! Französisch.
68 Seiten.

028.014.9 - Une pomme pour la soif

„Rhubarbe, comment la transformer“

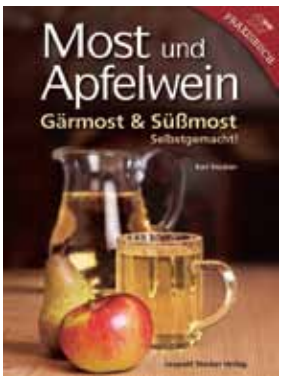
Marc De Brouwer
Französisches Buch über die Verarbeitung von Rhabarber zu Wein. Wie geht man mit Oxalsäure um? Wie und wann verwendet man kohlensauren Kalk? Welches ist die beste Entsaftungsmethode? Das sind nur einige der vielen Schwerpunkte. Ergänzt mit vielen Rezepten, auch von Säften, Punchs, Konfitüren, Sorbets, Suppen und Torten.
73 Seiten.

028.012.3 - Rhubarbe, comment la transformer

„Ontsappen en stoomkoken met de Natursaft® stoomextractor“

Roos Van Hoof
Büchlein mit Tipps, Rezepten, etc. für eine optimale Anwendung Ihres Natursaft Dampfentsafters. 35 Seiten. Deutsch, Niederländisch, Französisch und Englisch.

028.210.3 - Ontsappen & stoomkoken
028.215.2 - Extraire des jus & cuire à la vapeur



„Most und Apfelwein“

Karl Stückler
Deutschsprachiges Buch über die Zubereitung von Apfelweinen und -säften. Vollständig, mit besonderen Kapiteln über Klärung, Enzyme, Fehler und Mängel Sowohl für den Hobbyist als den Professional geeignet. Mit deutlichen Anleitungen, Tabellen, Bilder.
140 Seiten.

028.027.1 - Most und Apfelwein

„Met“

Karl Stückler
Alles über selbst Met herstellen, sowohl für den Profi als auch für den Hobbyist.
100 Seiten. Deutschsprachig.

028.029.7 - Met

„Beeren-, Frucht- & Krauterweine“

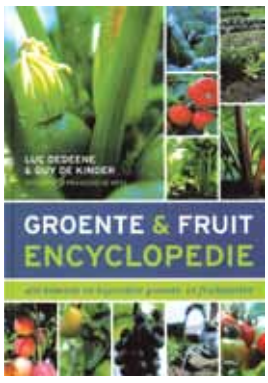
Gabriele Colditz
Das einzige deutschsprachige Buch über die Herstellung von Frucht- und Blütenweinen. Mit deutlichen Erklärungen und 30 Rezepten.
115 Seiten.

028.026.3 - Beeren-, Frucht- & Krauterweine la soif

„Obstsäfte: Sirup, Nektar & Gelee“

Georg Innerhofer
Standardwerk für alle, die sich mit der Saft- und Obstweinzubereitung befassen und Ihr Obst naturbewusst verwerten wollen. 113 Seiten. Deutschsprachig.

028.028.9 - Obstsäfte: Sirup, Nektar & Gelee

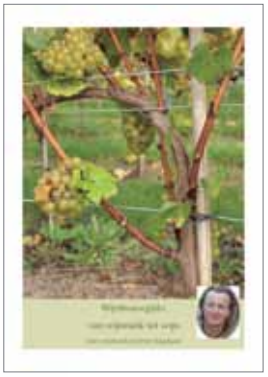


„Groente- en fruitencyclopedie“

Luc Dedeene / Guy De Kinder
Umfangreiches Standardwerk mit ausführlichen Erläuterungen. Von jeder Sorte wird der Anbau Schritt für Schritt beschrieben. Das behandelte Sortiment an Gemüse- und Obstgewächsen ist komplett und auf unser Klima abgestimmt. Mehr als 600 Fotos, 407 Seiten. in Farbe.
31 x 23 cm. Nur in niederländischer Sprache erhältlich.

028.010.7 - Groenten- en fruitencyclopedie

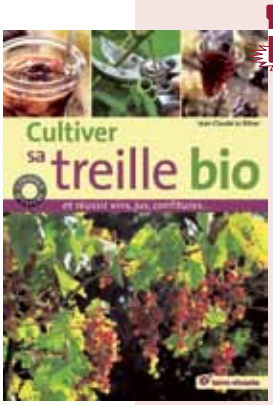
Die verfügbaren Sprachen sind unter dem beschreibenden Text angegeben.



„Wijnbouwgids: van wijnrank tot wijn“

Herman Faes
Das ideale Buch für jeden Weinliebhaber. Herman Faes, Prof. Dr. an der KHLeuven, verfasst ein praktisches Handbuch für jeden, der sich dem Weinbau widmen möchte. Wie den am besten geeigneten Weinstock wählen? Wie halten Sie Ihren Weingarten gesund? Die Methoden um aus Trauben Rot- und Weißwein herzustellen, die chemischen Prozesse im Wein, die Weinverkostung, etc. Die verschiedenen Themen werden klar erläutert und 15 Weinbauer aus dem Hageland geben viele Tipps in diesem Reichlich illustriertem Buch. Niederländisch.
124 Seiten.

028.031.3 - Wijnbouwgids: van wijnrank tot wijn



„Cultiver sa treille bio“

Jean-Claude Le Bihan
Dieses farbreich illustrierte Buch beschreibt, in einer sehr zugänglichen Art und Weise, wie Sie Ihren eigenen Weingarten anlegen oder umplanen können. Außerdem enthält es auch einige Kapitel über das Selbermachen von Wein, Traubensaft und Marmelade (aus Weintrauben oder Traubenmost). Französisch.
158 Seiten.

028.032.1 - Cultiver sa treille bio

Die verfügbaren Sprachen sind unter dem beschreibenden Text angegeben.

Bücher über das Bierbrauen

Möchten Sie selbst mit dem Bierbrauen beginnen oder Ihre Brauprodukte verbessern? Dann werfen Sie doch einmal einen Blick in unsere umfangreiche Bibliothek. Sowohl für Hobbybrauer als auch gewerbliche Brauer.

160
pagina - page - Seite

Bücher über Likör

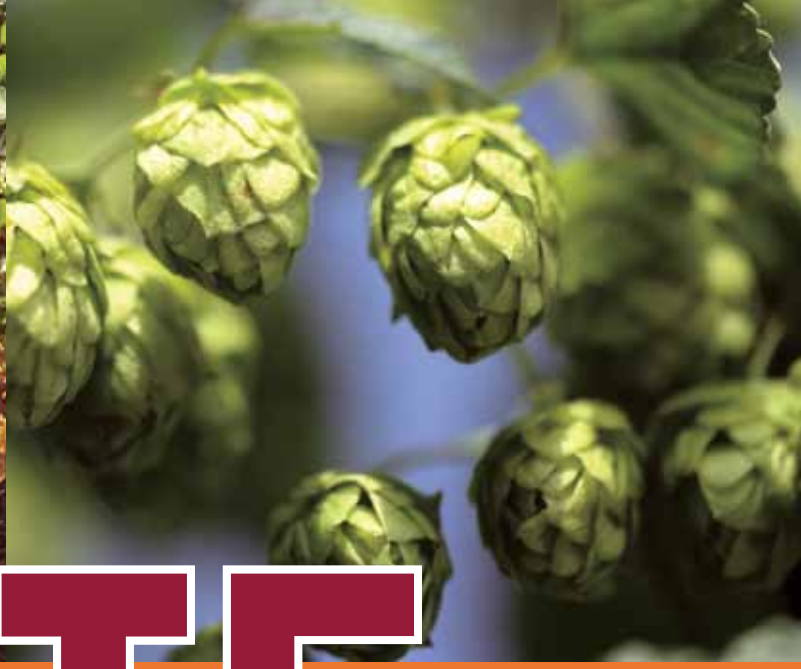
Suchen Sie nach Anregungen für die Zusammenstellung Ihres eigenen Likörs oder Cocktails oder möchten Sie einfach nur wissen, wie Likör hergestellt wird? Dann werden Sie bei uns mit Sicherheit fündig!

170
pagina - page - Seite

Bücher über die Käseherstellung

Belgischer Käse, niederländischer Käse, französischer Käse, etc. In unseren Büchern finden Sie genaue Anleitungen für die eigene Herstellung von köstlichem Käse.

181
pagina - page - Seite



ERNTE

Rechtzeitig bestellen ...

Die Ernte ist das Ende der Wachstumszeit, jeder Züchter beeilt sich, seine reifen Früchte „einzubringen".

Für Brouwland und unsere Kunden ist die Erntezeit sehr wichtig und wir erwarten diese voller Ungeduld. Die Sorge um die Qualität der Ernte ist ein wichtiger Punkt für alle, die sich mit Obstverarbeitung und Brauen beschäftigen.

Brouwland verkauft keine Trauben oder Weinreben, tut jedoch alles dafür, um dem Hobbywinzer ebenso wie dem gewerblichen Weinproduzenten bei der Verarbeitung seiner Erzeugnisse zu helfen.

Für Sie als Bierbrauer versuchen wir, möglichst hochwertiges und preisgünstiges Malz und Hopfen zu erhalten.

Wir haben nur eine Bitte an Sie: „Bestellen Sie rechtzeitig." So lassen sich unnötig lange Wartezeiten vermeiden.

Ein gutes Preis-Qualitätsverhältnis ist wichtig für Sie und für uns!

Bier

Bier Substantiv, Neutrum

aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser gegorenes, kohlensäurehaltiges, würziges, leicht alkoholisches Getränk

Warum und wie bereiten Sie einen Hefestarter zu?

Für größere Würzemengen oder Würze mit einer Dichte über 1050 sollte ein Hefestarter angewendet werden. Die Menge der verwendeten Hefezellen ist entscheidend für die Qualität des Bieres. Die meisten Brauer verwenden viel zu wenig Hefe. Dadurch kann es nicht nur zu einer unvollständigen Vergärung kommen, sondern auch zu Geschmacksabweichungen und zu größerer Gefahr von Infektionen als Folge einer „Unterbesetzung" der Hefe. Daher ist die Verwendung eines Hefestarters von Vorteil. Das Ansetzen des Hefestarters ist nicht schwierig: 50 g Malzextrakt-Pulver in 500 ml Wasser auflösen und 5 g Hefenährsalz oder Nutrivit hinzufügen. Diese Mischung 5 Minuten lang kochen und dann in einen gut gereinigten und sterilen Behälter (gläsernen Erlenmeyer, etc.) gießen, den Behälter mit einem Wattestöpsel gut verschließen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen die Hefe beigeben und gut belüften (vorzugsweise mit einem sterilen Luftfilter und einer Pumpe). Halten Sie den mit einem Gärverschluss verschlossenen Behälter 12 Stunden lang bei einer Temperatur von 21 bis 26 °C (Fortsetzung der Hefevermehrung). Ihr Hefestarter ist nun fertig für den Gebrauch (oder für eine weitere Vermehrung). Nun den Hefestarter der Bierwürze beigeben. Wenn Sie den Hefestarter nicht sofort verwenden können, bewahren Sie ihn vorübergehend im Kühlschrank auf. Nehmen Sie den Hefestarter einige Stunden vor dem Gebrauch aus dem Kühlschrank, damit er vor dem Hinzufügen zur Bierwürze auf Zimmertemperatur erwärmt wird.

Top Hefe

Obergärig Universalhefe für Bier von hoher Qualität. Sedimentation: Mittel/hoch.
Endvergärungsgrad: Niedrig.
Gärtemperatur: 18-25 °C.
Dosierung: 6 g/10 l. Die Dosierung ist abhängig von der Anfangsdichte:
1050: 5 g/10 l. 1080: 8 g/10 l.

Art.nr.	Inhalt
050.035.5	6 g
050.036.3	100 g
050.037.1	500 g

Blanche Hefe

Bierhefe, spezial für Weißbiere. Es entstehen viele würzige Aromen.
Sedimentation: Niedrig.
Endvergärungsgrad: Niedrig.
Gärtemperatur: 18-24 °C.
Dosierung: 5 bis 8 g/10 l.

Art.nr.	Inhalt
050.028.0	12 g
050.029.8	100 g
050.027.2	500 g

Lager Hefe

Untergärige Bierhefe für eine neutrale Vergärung. Wenige oder ohne Bildung von Schwefelkomponenten.
Sedimentation: Hoch.
Endvergärungsgrad: Mittel.
Gärtemperatur: 10°C-15°C.
Dosierung: 3 bis 6/10 l.

Art.nr.	Inhalt
050.030.6	12 g
050.031.4	100 g
050.032.2	500 g

Bierhefe Mauribrew™ ENGLISH ALE 514

Obergärige Bierhefe.
Gärtemperatur: 17-30 °C. Würze bei 10-11 °P vergärt leicht bis 2 °P.
Alkoholtoleranz bis 9,5 % vol. Gute Bodensatzbildung sogar bei Temperaturen von 20-30 °C.
Dosierung: 25-50 g pro 1hl.

Art.nr.	Inhalt
050.250.0	12,5 g
050.251.8	500 g
050.252.6	10 kg

Bierhefe Mauribrew™ LAGER 497

Untergärige Bierhefe.
Braucht nur wenig Sauerstoff bei der Gärung. Vergärung ohne Schaumbildung.
Gärtemperatur: 15-30 °C. Das Bier wird auf natürlicher weise geklärt und die Hefe bildet einen kompakten Bodensatz.
Dosierung: 25-50 g pro 1hl.

Art.nr.	Inhalt
050.253.4	12,5 g
050.254.2	500 g
050.255.9	10 kg

Bierhefe Mauribrew™ WEISS 1433

Reinzuchthefe für Weizenbier.
Produziert große Mengen an Gärungsaromen (Ester und Höhere Alkohole).
Gärtemperatur: 15-30 °C. Erfordert viel Stickstoff, wenn nötig Nährstoffe verwenden. Gute Bodensatzbildung bei niedrigen Temperaturen.
Dosierung: 50-80 g pro hl.

Art.nr.	Inhalt
050.256.7	12,5 g
050.257.5	500 g
050.258.3	10 kg

Saflager W-34/70
Sedimentation: Hoch.
Endvergärungsgrad: Mittel.
Gärtemperatur: 10-14 °C.
Dosierung: 8-12 g/10 l (Bei Temperaturen unter 12 °C erhöhen Sie bitte die Dosierung bis auf 20-30 g/10 l).

Art.nr.	Inhalt
050.014.0	11,5 g
050.013.2	500 g

Saflager S-23
Die erste Saccharomyces Carlbergensis in getrockneter Form für echte Biere im Pilstyp! Sehr gute Sedimentationseigenschaften. Auch für Starkbiere bis 22 °Plato geeignet! Produziert fruchtige und esterreiche Pilsbiere.
Gärtemperatur: 10-14 °C.
Dosierung: 8-12 g/10 l.

Art.nr.	Inhalt
050.020.7	11,5 g
050.021.5	500 g

Saflager S-189
Saccharomyces Carlbergensis von einer Schweizen Brauerei. Produziert neutrale Biere im Pilstyp. Sehr gute Sedimentationseigenschaften.
Mäßige Enddichte.
Gärtemperatur: 10-14 °C.
Dosierung: 8-12 g/10 l.
Inhalt: 500 g.

050.023.1

Safale S-04
Universelle obergärige Hefe mit sehr guten Sedimentationseigenschaften. Sorgt für eine schnelle Vergärung und einen niedrigen Endvergärungsgrad (1008-1012 SG = 2-3 °Plato).
Gärtemperatur: 18-24 °C.
Dosierung: 5-8 g/10 l.

Art.nr.	Inhalt
050.005.8	11,5 g
050.006.6	500 g

Safale US-05
Bekanntester amerikanischer Hefestamm, jetzt erhältlich als praktische Trockenhefe. Für ein ausgeglichenes Bier mit wenig Diacetyl und einem ausgesprochen frischen Nachgeschmack. Sedimentation: Niedrig bis mittel.
Endvergärungsgrad: Mittel.
Gärtemperatur: 15-24 °C.
Dosierung: 5-8 g/10 l.

Art.nr.	Inhalt
050.007.4	11,5 g
050.008.2	500 g

Safale K-97
Deutsche obergärige Hefe mit mäßiger Sedimentation und mäßigem Endvergärungsgrad. Produziert während der Gärung einen kompakten Hefehut oben drauf. Unter anderem für Weizenbiere, Weißbier, etc.
Gärtemperatur: 18-24 °C.
Dosierung: 5-8 g/10 l.
Inhalt: 500 g.

050.011.6

Safbrew S-33
Beliebte Vielzweck-Hefe, sehr robust und passt gut für Spezialbiere. Belgischer Typ (Weißbier, Abteibier) - kein Problem. Ausgezeichnetes Geschmacksprofil.
Sedimentation: Mittel.
Endvergärungsgrad: Hoch.
Gärtemperatur: 15-24 °C.
Dosierung: 50 g/hl-80 g/hl.
Bei Flaschenkonditionierung: 2,5 g/hl-5 g/hl.

Art.nr.	Inhalt
050.001.7	11,5 g
050.002.5	500 g

Safbrew T-58
Obergärige Hefe, die mehr Ester produziert und ein würziges Aroma verleiht. Gute Sedimentation, höhere Enddichte.
Gärtemperatur: 18-24 °C.
Dosierung: 5-8 g/10 l.

Art.nr.	Inhalt
050.003.3	11,5 g
050.004.1	500 g

Safbrew WB-06
Spezielle Hefekultur für Weizenbiere. Produziert ein mildes, esterartiges und fenolisches Weizenbier.
Sedimentation: Niedrig.
Endvergärungsgrad: Hoch.
Gärtemperatur: 15-24 °C.
Dosierung: 8 g/10 l.

Art.nr.	Inhalt
050.009.0	11,5 g
050.010.8	500 g

Warum flüssige Bierhefe?

Hefe spielt eine wichtige Rolle bei der Qualität Ihres Bieres. Der Gebrauch von Flüssighefen gibt Ihren Bieren mehr spezifische und typische Aromen. WYEAST ist der weltweit größte Lieferant von Flüssighefen für den Hausbrauer. Sortenspezifische Hefen sind in dessen Laboratorien isoliert worden. Die spezielle „Smack-pack"-Verpackung erlaubt jetzt jedem Hausbrauer, diese Hefen bequem für seine Biere zu verwenden.
Die Anwendung ist sehr einfach: Ein Hefe-Pack aus dem Kühlschrank holen, das innere Säckchen mit der Hand zerschlagen, gut schütteln und das Hefe-Pack bei Zimmertemperatur aufquellen lassen. Wenn sie komplett aufgequollen ist, ist die Hefe fertig zum Gebrauch. Das Pack mit einer Schere öffnen und die Kultur Ihrer abgekühlten Würze beizufügen.

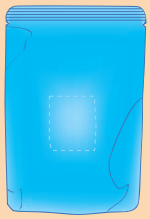
WYEAST-Hefen sind in 2 Verpackungen lieferbar: SMACK PACK ACTIVATOR und Hefesuspensionen.

Smack Pack Activator

Für den größeren Hausbrauer oder kleine Mikro-Brauereien: Genug für bis zu 20 l Würze ohne Starterkultur. Steriles Smack-Pack. Enthält 125 ml, Nährstoff inklusive, also mehr als 3,5 Mal mehr Hefezellen! Längere Aufbewahrung möglich: 6-12 Monaten nach Produktionsdatum.

Hefesuspensionen

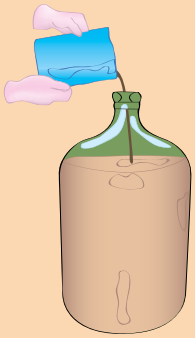
Für Mikro-Brauereien. Professionelle Verpackung mit 1 l hochkonzentrierter Hefesuspension. Wird direkt per Federal Express von WYEAST an Ihre Adresse versandt. Aufbewahrung: 2 Wochen. Kontaktieren Sie unseren Großhandel für Informationen, Preise, Jahresverträge, etc.



Gekültes Paket

Aktivieren

Aufquellen lassen



Hinzufügen

Gärung

ALE-Hefe

Obergärige Biere oder Ales haben ein reiches, gut strukturiertes Profil mit einem fruchtigen Geruch und Geschmack gekennzeichnet. Jeder Hefepilzstamm hat einzigartige Eigenschaften, die abhängig von der Zusammensetzung und der Gärungstemperatur verstärkt oder vermindert werden können.

1007 German Ale

Gärt herb und frisch und gibt einen komplexen, aber milden Geschmack. Produziert eine sehr stabile Krone und gärt gut bis 13 °C Untergrenze. Ausflockung: Wenig. Gärungsgrad: 73-77 % (13-20 °C).

1010 American Wheat

Eine herb gärende, wirklich spitzenmäßig ergiebige Hefe, die ein herbes, leicht saures, frisches Bier produziert, im Stil des amerikanischen Hefeweizens. Ausflockung: Wenig. Gärungsgrad: 74-78 % (14-23 °C).

1028 London Ale

Reich, mit einem herben Nachgeschmack, mineralisches Profil, voll und frisch, mit ein weinig Fruchtigkeit. Ausflockung: Mittel. Gärungsgrad: 73-77 % (15-22 °C).

1056 American Ale

Kommerziell für verschiedene amerikanische Ales verwendet. Diese Hefepilzstämme gären herb, enden weich, sanft und klar und sind sehr gut ausgewogen. Ausflockung: Wenig bis mittel. Gärungsgrad: 73-77 % (15-22 °C).

1084 Irish Ale

Etwas Restmalz und Restfruchtigkeit; bestens für Stout-Biere. Klar, weich und sanft und gut strukturiert. Ausflockung: Mittel. Gärungsgrad: 71-75 % (16-22 °C).

1098 British Ale

Von Whitbread. Gärt herb und frisch, leicht sauer, fruchtig und gut ausgewogen, gärt gut bis 19 °C Untergrenze. Ausflockung: Mittel. Gärungsgrad: 73-75 % (18-22 °C).

1099 Whitbread Ale

Ein mild-malziges und leicht fruchtiges Gärungsprofil: Nicht so sauer und so herb wie 1098 und viel mehr ausflockend. Klärt gut ohne Filterung. Ausflockung: Hoch. Gärungsgrad: 68-72 % (18-24 °C).

1187 Ringwood Ale

Allgemein bekannte Hefe europäischen Ursprungs mit einzigartigen Gärungs- und Geschmackseigenschaften. Deutlich fruchtig und esterartig und mit hoher Ausflockung. Liefert ein komplexes, malziges Profil, welches gut klärt. Nachdem die Gärung abgeschlossen ist, ist eine gründliche Diacetylruhe zu empfehlen. Ausflockung: Hoch. Gärungsgrad: 68-72 % (18-23 °C).

1272 American Ale II

Fruchtiger und mehr ausflockend als 1056, leicht nussig, sanft, klar und mit leicht saurem Nachgeschmack. Ausflockung: Hoch. Gärungsgrad: 72-78 % (15-22 °C).

1275 Thames Valley Ale
Produziert ein klassisches, britisches Bitterbier, mit reichem, komplexem Geschmacksprofil, klar, leicht malziger Charakter, wenig fruchtig, wenig esterartig, gut ausgewogen. Ausflockung: Mittel.
Gärungsgrad: 77 % (16-22 °C).

1318 London Ale III
Von einer traditionellen Londoner Brauerei, mit einem großen Malz- und Hopfenprofil. Wirklich gute ergiebige Hefepilzstämme, fruchtig, sehr leicht, sanft ausgewogener Geschmack, leicht süßer Nachgeschmack. Ausflockung: Hoch.
Gärungsgrad: 71-75 % (18-23 °C).

1335 British Ale II
Typisch für das britische und kanadische Gärungsprofil mit guter Ausflockung und malzigen Geschmackseigenschaften, frischer Nachgeschmack, klar, ziemlich herb. Ausflockung: Hoch.
Gärungsgrad: 73-76 % (17-24 °C).

1469 West Yorkshire Ale
Produziert sehr gut ausgewoge Obergärige Biere mit reichem Malzprofil, aber mit trocknem Nachgeschmack. Erwarten Sie mäßige Ester mit Nussigem und Steinobst Charakter. Ideal für die Herstellung von bitteren Faßbieren, ESB und milden Bieren. Zuverlässige Ausflockung, klärt gut ohne Filterung. Ausflockung: Hoch.
Gärungsgrad: 67-71 % (18-22 °C)

1728 Scottish Ale
Ideal geeignet für Ale im schottischen Stil und für sehr schwere Biere aller Typen.
Ausflockung: Hoch.
Gärungsgrad: 69-73 % (13-24 °C).

1968 London ESB Ale
Hoch ausflockender, sehr gut gärender Hefepilzstamm mit einem reichen, malzigen Charakter und ausgewogener Fruchtigkeit. Dieser Hefepilzstamm ist so ausflockend, dass zusätzliche Belüftung und Rührung no wendig sind. Ein ausgezeichneter Hefepilzstamm für Fassbiere. Ausflockung: Hoch.
Gärungsgrad: 67-71 % (18-22 °C).

2565 Kölsch
Ein Hybride mit Ale- und Pilscharakter. Dieser Hefepilzstamm entwickelt ausgezeichnete Malzigkeit mit mäßiger Fruchtigkeit und frischem Nachgeschmack. Gärt gut bei mäßigen Temperaturen. Ausflockung: Wenig. Gärungsgrad: 73-77 % (13-21 °C).

UNTERGÄRIGE Hefe
Pilsbiere oder Untergärige Bieren sind typischerweise leichter und herber als Ales mit einem frischen Nachgeschmack. Pils-Hefen produzieren bei kühlerer Gärung im Allgemeinen beträchtliche Mengen Schwefel, welches beim Lagern verschwindet. Ein wichtiges Profil bei den großen Pilsner Bieren.

2000 Budvar Lager
Angenehmes leicht fruchtiges Malzaroma. Reiches Malzprofil. Malziger aber trockener Abgang. Sehr gut ausgewogen und erfrischend. Hopfencharakter im Nachgeschmack. Ausflockung: Mittel bis hoch.
Gärungsgrad: 71-75 % (9-13 °C).

2001 Urquell Lager
Mildes Fruchtaroma mit leichtem Blumengeschmack. Sehr trocken und klar. Voll, mit sanftem ausgewogenem Malzcharakter. Neutraler Abgang. Ausflockung: Mittel bis hoch. Gärungsgrad: 72-76 % (9-13 °C).

2007 Pilsen Lager
Ein klassischer, amerikanischer Hefepilzstamm, weich, mit malzigem Geschmack. Gärt herb und frisch. Ausflockung: Mittel.
Gärungsgrad: 71-75 % (9-13 °C).

2042 Danish Lager
Reich, im Dortmund-Stil, frisch, mit herbem Nachgeschmack. Das weiche Profil betont die Hopfeneigenschaften.
Ausflockung: Wenig.
Gärungsgrad: 73-77 % (8-13 °C).

2112 California Lager
Besonders geeignet für die Herstellung der Westküstenbiere im Stil des 19. Jahrhunderts. Behält die Pilseigenschaften bis zu Temperaturen von 19 °C und produziert malzartige, brillante klare Biere.
Ausflockung: Hoch.
Gärungsgrad: 67-71 % (14-20 °C).

2124 Bohemian Lager
Eine Pilshefe von Weihenstephan. Gärt rein und malzig mit reichem Restmalz zu schweren Pilsnern. Ausflockung: Mittel.
Gärungsgrad: 73-77 % (8-22 °C).

2206 Bavarian Lager
Von einigen deutschen Brauereien verwendet, um reiche, gut strukturierte, malzige Biere herzustellen. Eine gute Wahl für Bockbiere und Doppelbockbiere.
Ausflockung: Mittel.
Gärungsgrad: 73-77 % (8-14 °C).

2278 Czech Pils
Klassischer Pilsner-Hefepilzstamm aus dem Ursprungsland der Pilsner für einen herben, aber malzigen Nachgeschmack. Die perfekte Wahl für Pilsner und Bockbiere. Der Schwefel, der während der Gärung produziert wird, verschwindet bei der Lagerung.
Ausflockung: Mittel bis hoch.
Gärungsgrad: 70-74 % (10-14 °C).

2308 Munich Lager
Ein einzigartiger Hefepilzstamm, zur Produktion feinster Lager Pilsner. Sehr weich, wohl abgerundet und gut strukturiert. Profitiert von Temperaturerhöhung für die Diacetylruhe. Ausflockung: Mittel.
Gärungsgrad: 70-74 % (9-13 °C).

3711 French Saison
Saison-Hefe, die den Effekt von Kräutern und das Hopfenaroma verstärkt. Hervorragend für Biere mit einem kräftigen Aroma und einem starken Kräuterbouquet. Schnelle Gärung mit geringer Ausflockung. Für einen vollmundigen Geschmack.
Gärungsgrad: 77-83 %. (18-30 °C).

WEIZENBIER Hefe
Viele Aromen und Geschmäcker kommen von einer großen Varietät von Weizenbier-Hefe. Intensive Fruchtester und –aromen dominieren diese Profile. Die Eigenschaften werden durch höhere Gärungstemperaturen intensiver.

3056 Bavarian Wheat Blend
Mischung von sehr gut gärenden Ale- und Weizenbier-Hefepilzkulturen, die ein mildes, esterartiges und fenolisches Weizenbier produzieren. Ausflockung: Mittel.
Gärungsgrad: 73-77 % (18-23 °C).

3068 Weihenstephan Weizen
Einzigartige sehr gut gärende Hefe, welche einen einzigartigen und würzigen Weizencharakter produziert, reich mit Gewürznelken, Vanille und Bananen. Die besten Ergebnisse werden erreicht, wenn die Gärungen bei 68 °F erfolgen.
Ausflockung: Wenig.
Gärungsgrad: 73-77 % (18-24 °C).

3333 German Wheat
Subtiles Geschmacksprofil für Weizenbierhefe mit einer scharfen, sauren Frische, fruchtiger, sherryartiger Nachgeschmack. Ausflockung: Hoch.
Gärungsgrad: 70-76 % (17-24 °C).

3638 Bavarian Wheat
Gut ergiebige Hefeweizen-Hefe mit einem komplexen Geschmack und Aroma. Ein Gleichgewicht aus Bananen- und Kaugummi-Ester mit Litchie- und Apfel-/Pflaumen-Estern und Gewürznelke.
Ausflockung: Wenig.
Gärungsgrad: 70-76 % (18-24 °C).

LAMBIC
5112 Brettanomyces Bruxellensis
Wildhefe, aus Brauereikulturen der Brüsseler Region in Belgien isoliert. Produziert den klassische, süßen, pferdehaarigen Charakter, welcher den Bieren dieser Region eigen ist: Gueuze, Lambics, saures Braun. Gärt am besten in Bierwürzen mit niedrigem pH-Wert, nachdem die anfängliche Gärung begonnen hat. Diese Hefepilzkultur wird im Allgemeinen zusammen mit S. Cerevisiae, sowie mit anderen Wildhefen und laktischen Bakterien verwendet. Produziert eine gewisse Säure und kann Schichtformung in Flaschen und Fässern verursachen. Erfordert normalerweise 3-6 Monate Lagerung, um den Geschmack vollständig entwickeln zu lassen. Ausflockung: Mittel.
Gärungsgrad: niedrig (15-24 °C).

5335 Lactobacillus
Milchsäurebakterie, welche aus einer belgischen Brauerei isoliert wurde. Diese Kultur produziert moderate Säureniveaus und wird im Allgemeinen in vielen Biersorten gefunden, einschließlich Gueuze, Lambics, sauer-braune Ales und Berliner Weiße. Wird immer zusammen mit S. carevisiae und häufig mit verschiedenen Wildhefen verwendet (15-35 °C).

5733 Pediococcus
Milchsäurebakterie, welche bei der Produktion belgisch gestylter Biere verwendet wird, wo zusätzliche Säure erwünscht ist. Oft in Gueuze und anderen Bieren des belgischen Stils gefunden. Hoher Säureproduzent, der im Allgemeinen das allgemeine Säureniveau im Bier erhöht, wenn die Lagerzeit zunimmt. (15-35 °C)

BELGISCHE SPEZIALITÄTEN

1214 Belgian Abbey
Spitzengärungshefe im Abteistil, für sehr schwere Biere geeignet. Esterartig.
Ausflockung: Mittel.
Gärungsgrad: 74-78 % (20-24 °C).

1388 Belgian Strong Ale
Robuste Geschmackshefe mit mittlerer bis hoher Alkoholtoleranz. Fruchtiger Geruch und Geschmack, herb, saurer Nachgeschmack, Ausflockung: Wenig.
Gärungsgrad: 74-78 % (18-27 °C).

1762 Belgian Abbey II
Sehr schwere Hefe mit auffallend warmem Charakter von der Ethanolproduktion. Leicht fruchtig mit herbem Nachgeschmack. Ausflockung: Mittel.
Gärungsgrad: 73-77 % (18-24 °C).

3278 Belgian Lambic Blend
Enthält eine Auswahl Saccaromyces cerevisiae, welche Weizenbierhefe im belgischen Stil, Sherry- Hefe, zwei Brettanomische Hefepilzstämme und Milchsäurebakterien enthalten. Obwohl diese Mischung nicht alle möglichen Kulturen enthält, die in belgischen Lambics gefunden werden, ist es durch die Organismen, welche für die gewünschten Biergeschmäcker dieser Bierstile am wichtigsten sind, doch repräsentativ. Die individuellen Bestandteile dieser Mischung, welche zur Verfügung stehen, sind nachfolgend genannt.
Ausflockung: Wenig bis mittel.
Gärungsgrad: 70-80 % (17-24 °C).

3463 Forbidden Fruit
Von klassischen belgischen Brauereien zur Produktion von Weißbieren bis zum klassischen Grand Cru verwendet. Fenolartiges Profil mit mäßiger Fruchtigkeit. Saisongebunden verfügbar. Ausflockung: Wenig.
Gärungsgrad: 72-76 % (17-24 °C).

3522 Belgian Ardennes
Eine der vielen großen Bierhefen, um die klassischen belgischen Ales zu produzieren. Fenolentwicklung bei erhöhter Gärungstemperatur. Milde Fruchtigkeit und ein komplexer, würziger Charakter.
Ausflockung: Hoch.
Gärungsgrad: 72-76 % (18-24 °C).

3724 Belgian Saison
Klassische Saison-Hefe, würziges und komplexes Aroma. Saurer trockenen Geschmack mit milder Fruchtigkeit. Erfrischender Abgang mit milder Säure. Bessere Ergebnisse bei weniger erhöhten Gärungstemperatur. Vergärt in den Regel langsam.
Ausflockung: Wenig.
Gärungsgrad: 76-80 % (21-35 °C).

3763 Roeselare Ale Blend
Spezial-Hefe für Vlaams Oudbruin (flämisches Braunbier). Enthält Lambic-Kulturen, die für die charakteristischen Erdtöne und die leicht säuerliche Note dieser Biersorte sorgen. Es ist ein langer Reifeprozess (bis zu 18 Monate) erforderlich, damit dieses Bier seinen vollen Geschmack und Säuregrad erreicht. Auch für Lambic-Biere geeignet.
Gärungsgrad: 80 % (18-30 °C).

3787 Trappist High Gravity
Robuste, spitzenergiebige Hefe mit fenolartigem Charakter. Alkoholtoleranz bis 12 %. Ideal für Biere de Garde. Gärt herb mit reichem Esterprofil und malzigem Nachgeschmack. Ausflockung: Mittel.
Gärungsgrad: 74-78 % (18-25 °C).

3942 Belgian Wheat
Esterartige, wenig Fenol produzierende Hefe von einer kleinen belgischen Brauerei. Apfelund pflaumenartiger Geruch mit einem herben Nachgeschmack.
Ausflockung: Mittel.
Gärungsgrad: 72-76 % (18-23 °C).

3944 Belgian Witbier
Ein saurer, leicht fenolartiger Charakter, in der Lage, um sowohl ausgezeichnete Weißbiere als auch Ales im Grand-Cru-Stil zu produzieren. Alkoholtolerant.
Ausflockung: Mittel.
Scheinbarer Gärungsgrad: 72-76 % (16-24 °C).

Type	ACTIVATOR
1007 German Ale	050.148.6
1010 American Wheat	050.174.2
1028 London Ale	050.146.0
1056 American Ale	050.187.4
1084 Irish Ale	050.150.2
1098 British Ale	050.157.6
1099 Whitbread Ale	050.171.8
1187 Ringwood Ale	050.160.0
1214 Belgian Ale Abbey	050.140.3
1272 All American Ale	050.177.5
1275 Thames Valley	050.180.9
1318 London Ale III	050.162.6
1335 British Ale II	050.161.9
1388 Belgian Strong Ale	050.151.0
1469 West Yorkshire Ale	050.199.9

Type	ACTIVATOR
1728 Scottish Ale	050.152.7
1762 Belgian Abbey II	050.153.5
1968 London Esb Ale	050.163.4
2000 Budvar Lager	050.181.7
2001 Urquell Lager	050.182.5
2007 Pilsner Lager	050.149.4
2042 Danish Lager	050.159.2
2112 California Lager	050.155.1
2124 Bohemian Lager	050.176.7
2206 Bavarian Lager	050.141.1
2278 Czech Pils	050.144.4
2308 Munich Lager	050.156.9
2565 Kolsch	050.147.8
3056 Bavarian Wheat Blend	050.167.5
3068 Weihenstephan Wheat	050.145.2

Type	ACTIVATOR
3278 Belgian Lambic Blend	050.143.6
3333 German Wheat	050.166.8
3463 Forbidden Fruit	050.173.4
3522 Belgian Ardennes	050.168.2
3638 Bavarian Wheat	050.170.0
3711 French Saison	050.194.0
3724 Belgian Saison Ale	050.189.0
3763 Roeselare Ale	050.172.6
3787 Trappist High Gravity	050.154.3
3942 Belgian Wheat	050.178.3
3944 Belgian Witbier	050.142.9
5112 Brettanomyces Brux.	050.072.7
5335 Lactobacillus Delbrucki	050.175.9
5733 Pediococcus	050.179.1

Hefenahrungsmischung (Wyeast nutrient blend)
Eine sorgfältig zusammengestellte Mischung aus Vitaminen, Mineralstoffen, Aminosäuren, Stickstoffkomponenten, Phosphaten und Zink. Erhöht die Lebensdauer und fördert ein gesundes Wachstum der Hefezellen, vermindert die „Latenzzeit" der Hefe, verbessert die Vergärung und führt zu einem höheren Endvergärungsgrad (und somit zu einer niedrigeren Enddichte). Für die Wein- und Bierzubereitung geeignet.
Dosierung: 1 g/10 l Würze und 2 g/10 l Saft. In etwas heißem Wasser auflösen und mit der Würze oder dem Saft vermischen.

Art.nr.	Inhalt
002.010.7	100 g
002.011.5	250 g
002.012.3	1 kg

Ihre persönliche Hefebank ist nur einen Klick entfernt:

Die Wahl der richtigen Hefe ist für jeden Brauer entscheidend. Mit unseren Wyeast Suspensionen bieten wir über 50 qualitativ hochwertige Hefesorten mit unterschiedlichen Eigenschaften. Dies gibt kleineren Brauereien die Möglichkeit, charakterstarke Biere mit komplexen Geschmacksprofilen zu kreieren. Jede Wyeast-Produktion wurde sorgfältig getestet und garantiert Reinheit und Viabilität (>99 %) beim Versand.

- Hochwertige, frische Hefe, auf Bestellung gezüchtet und kultiviert in einem sterilen, auf Malz basierenden und mit Nährstoffen angereicherten Medium.
- Die Hefe wird zum Beibehalten der optimalen Temperatur in isolierten Paketen mit Eispäckchen direkt aus dem Labor an Ihre Brauerei geschickt.
- Über 50 verschiedene Hefestämme stehen zur Verfügung, mit denen sich Ihr Bier von der Konkurrenz unterscheiden kann.
- Kann zur direkten Beimpfung und für das Heranziehen eines Hefestarters verwendet werden.
- Kann geerntet und 6-8 Mal weiter geimpft werden, was die Verwendung von Suspensionen viel vorteilhafter macht.
- Stabilität: Wird am besten frisch verwendet, innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt. Aufbewahrung bei 1-2 °C.

Typische Analyse:
- Lebensfähige Zellen pro Verpackung: 1,2 x 10^9 Zellen/ml.
- Gesamtanzahl Bakterien: < 1,0 cfu/ml.
- Wilde Hefe und Schimmel: < 1,0 cfu/ml.

Empfohlene Anzahl bei direkter Beimpfung:
- Biere vom Typ Ale und Weizenbiere mit einem Vergärungsgrad < 16 °P: ½ Liter pro hl.
- Lager-Biere: 1 Liter pro hl.
- Biere vom Typ Ale und Weizenbiere mit einem Vergärungsgrad > 16 °P: 1 Liter pro hl.
- Alle Bierwürzen mit einem Vergärungsgrad > 20 °P: 1 ½ Liter pro hl.

Empfohlenes Vergärungsverfahren:
Eine der Grundregeln beim Aufstellen eines Fortpflanzungsschemas enthält, dass eine zehnfache Vermehrung nicht überschritten werden darf.
Das Timing für das Vermehren der Hefe ist von der Menge der Hefezellen bei jedem Schritt abhängig. Vergewissern Sie sich immer, dass Sie eine Verringerung der ursprünglichen Dichte von 50-75 % erzielt haben, bevor Sie das Volumen des Starters erhöhen. Das Aufzüchten der Hefen erfolgt am besten bei einer Temperatur von 24 °C. Die Vergärungstemperatur wird idealerweise beim letzten Schritt auf 20 °C geändert. Bei einer typischen Vergärung im Verhältnis 1 zu 10 sollte die maximale Zelldichte in ca. 48 Stunden erreicht werden.

Impfvolumen: Folgende Mengen sind übliche Volumen für eine Vergärung im Verhältnis 1 zu 10:
- Ale: 1 Liter pro hl.
- Weizenbiere: 1 Liter pro hl.
- Lager-Biere: 2 Liter pro hl.
- Schwere Biere: 2 Liter pro hl.

Beispiel: Eine 20-hl-Brauerei will Hefe für ein Bier mit einem Stammwürzegehalt von 1060 aufzüchten.
1. Bestellen Sie 2 Liter Hefe und beimpfen Sie 2 hl gut belüfteter Würze (20 °C).
2. Lassen Sie das Ganze 48 Stunden lang gären oder bis zu einem Dichteverlust von 50-75 %.
3. Fügen Sie weitere 8 hl Würze hinzu.

Die anfängliche Zellenmenge in diesem Beispiel sollte etwa 10-12 Millionen Zellen pro ml betragen. Wenn die Hefe 48 Stunden lang gären kann, erhöht sich die Zellanzahl ausreichend, um bei einer Erhöhung des Gesamtvolumens auf 20 hl 5-6 Millionen Zellen pro ml zu liefern.

Weitere Informationen: www.brouwland.com.

BROUWLAND hat jetzt insgesamt 48 Malzsorten im Angebot! Alle Gerstenmalzarten sind aus der feinsten 2-reihigen Gerste und nach festen Qualitätsnormen gemalzt. Neben den belgischen BREWFERM®-Malzarten haben wir auch die deutschen Weyermann-Malzarten im Angebot. Geschrotetes Malz haben wir wegen des starken Aromaverlusts, welcher nach kurzer Zeit auftritt, nicht im Angebot. Lagern Sie Malz an einer kühlen und trockenen Stelle. Fragen Sie unsere Brauereipreise ab 500 Kg.

www.brewferm.com

Brauen mit den BREWFERM® Malzpaketen umfasst folgenden 10 Schritten:

1. **Schroten des Malzes mit einer Malzmühle**
   Das Malz muss mit einer Schrotmühle zerkleinert werden. Schroten ist eigentlich etwas anderes als Mahlen. Bei diesem Vorgang werden die Körner nämlich nur gebrochen, wobei das Häutchen (die Spelzen) um das Korn intakt bleiben muss. Achten Sie zu Anfang auf die Einstellung der Schrotmühle. Füllen Sie Ihren Braukessel bereits mit dem warmen Maischwasser (siehe Braublatt). Fügen Sie das geschrotete Malz hinzu und rühren Sie alles gut um.

2. **Maischen**
   In der Maische erfolgt die Umwandlung der Stärketeile in Zucker. Während des Maischen wird die Maische über verschiedene Temperaturen und verschiedene Rastzeiten nach 78 °C. Das Erwärmen erfolgt mit etwa 1 °C pro Minute. Ist die letzte Ruhezeit verstrichen (5 Minuten bei 75 °C), folgt der Filtrier- und Spülvorgang.

3. **Filtern und Spülen (Läutern)**
   Im Lauterbottich werden die festen Bestandteile von der Lösung getrennt. In den Brewferm® Lauterbottich gibt man die Maische auf den Filterboden. Gießen Sie nach und nach das warme Spülwasser auf die Maische und lassen Sie es weiter durchspülen bis die gewünschte Densität. Auf diese Weise haben wir dem Malz einen Großteil des Zuckers entzogen

4. **Kochen**
   Die Bierwürze bis auf den Siedepunkt erwärmen. Je nach benutztem Rezept muss man dann Hopfen und eventuell Kräuter hinzufügen. Es wird auch Proteinen abgesetzt.

5. **Abkühlung der Bierwürze**
   Eine sehr wichtige Phase ist die Abkühlung der Würze. Wichtig deshalb, weil jede Form von Infektionen vermieden werden muss. Das Abkühlen erfolgt mit Hilfe des Brewferm® Würzkühlgeräts. Die Würze muss auf etwa 25 °C herunter gekühlt werden. Jetzt messen Sie der Dichte.

6. **Ansetzen des Hefestarters**
   Je nach Biersorte, die man brauen möchte, benötigt man eine bestimmte Hefe Art. Wird eine Trockenhefe gebraucht, muss erst ein Hefe Starter gemacht werden. Dabei wird während 15 Minuten eine Zuckerlösung gekocht. Als diese abgekühlt ist bis 25 °C wird diese in eine Hefe Flasche umgefüllt und wird die Trockenhefe hinein gemischt. Abdecken und bei Zimmertemperatur Setzen. Nach wenigen Stunden soll die Gärung angefangen sein.

7. **Hinzufügen der Hefe und Gärung**
   Ist die Bierwürze einmal umgefüllt, können Sie den Hefestarter hinzufügen. Vergessen Sie nicht ein Geruchsverschluss auf den Deckel zu setzen. Wenn alles stimmt, fangt die Gärung in einiger Stunden an.

8. **Überprüfung der Gärung**
   Behalten Sie die Gärung genau im Auge. Nach etwa 3 Tagen soll die Densität bei 1020 biss 1025 liegen. Füllen Sie die Würze um und lassen Sie den Hefe Depot im Fass. Lass Jetzt für 10 Tage Weiter Gären. Ist die erwünschte Densität bekommen, dann kann man anfangen mit Abzufüllen.

9. **Abfüllen**
   Reinigen Sie die Flaschen und die korken. Füllen Sie das Bier um. Lösen Sie eine Zuckermenge pro Liter Bier (siehe Brauschema) auf. Füllen Sie die Flaschen ab, und verschließen Sie die Flaschen. Setzen Sie die Flaschenin der ersten Woche auf ein warmer Platz (< 20 °C) und danach im Keller oder ein anderen Kühlen Platz.

10. **Verkostung**
    Das Wichtigste kommt ganz zuletzt: Die Verkostung Ihres Bieres. Wenn alles zu Ihrer Zufriedenheit ausfällt, heißt dies nichts anderes, als, dass Sie alles perfekt ausgeführt haben.

Malze Brewferm® & Weyermann®

BRÜHMALZE

Diese Gerstenmalze werden bis zu 50 EBC als Basismalz verwendet und können bis zu 100 % beigegeben werden.

Pils
In England auch Lagermalz genannt. Wird als Basismalz für alle Biere Pilsener Brauart verwendet.

Pale
Ist etwas dunkler als das Pilsmalz und wird häufig für alle nach Ale-Art gebrauten Biere verwendet.

Münchner
Basismalz für amberfarbige Biere. Verleiht dem Bier einen malzigen Geschmack und ein malziges Aroma.

Amber
Beim Trockenprozess wird dieses Malz langsam auf 140 °C gebracht. Dadurch ist dieses Malz reich an Aromen und gibt dem Bier einen typischen Malzgeschmack. Bei langem Aufbewahren kann ein Aromaverlust eintreten. Geben Sie 30 % hinzu.

Type	EBC	1 kg	5 kg	25 kg
Pils	3	051.002.4	051.003.2	051.005.7
Pale	7	051.011.5	051.012.3	051.014.9
Münchner	15	051.040.4	051.041.2	051.043.8
Amber	50	051.035.4	051.036.2	051.038.8

Extra Pale Premium Pilsner
Perfekte Schüttung für extrahelle Lagerbiere. Ausgezeichnete Modifizierung und vorteilhafte Eiweiß- und Glukan-Anteile. Hervorragende Filtereigenschaften. Verleiht dem Bier einen stabilen Körper und stabiles Mundgefühl, sorgt zugleich für gute Schaumentwicklung und Schaumbeständigkeit. Malz mit hoher Extrakteffizienz für das zuverlässige Brauen von Lagerbieren in allen (Pub-)Brauereien. Optimaler Ertrag bei allen Brauverfahren: vom einstufigen oder mehrstufigen Infu-sionsverfahren bis zum Dekoktionsverfahren. Schüttungsanteil 100 %.

BIO Pilsner
Eignet sich für Pils, Lagerbiere und Ales. Schüttungsanteil 100 %.

Böhemisches Pilsnermalz
Speziell zur Erzielung „böhmischer" Eigenschaften hergestellt. Verleiht dem Bier einen vollmundigen Geschmack, eine goldblonde Farbe und eine komplexe Malzigkeit. Schüttungsanteil 100 %.

Böhemisches Tennenmalz Pilsner
Traditionelles, authentisches Tennenmalz, nach strengsten Qualitätsvorschriften von Weyermann in der Tschechischen Republik produziert. Schüttungsanteil 100 %.

BIO Pale Ale
Eignet sich für Lagerbiere und Ales. Schüttungsanteil 100 %.

Wiener Malz
Ist etwas dunkler als das Pilsmalz und wird häufig für alle nach Ale-Art gebrauten Biere verwendet.

BIO Wiener Malz
Vollmundige, goldfarbene Biere mit mildem Geschmack. Schüttungsanteil 100 %.

BIO Münchner Typ 1
Verbessert den Körper und das Aroma von dunklen Biersorten. Schüttungsanteil 100 %.

BIO Münchner Typ 2
Verbessert den Körper und das Aroma von dunklen Biersorten. Schüttungsanteil 100 %.

Type	EBC	1 kg	5 kg	25 kg
Extra Pale Premium Pilsner	2-3	051.249.1	051.250.9	051.251.7
BIO Pilsner	2,5-4	-	-	051.254.1
Böhemisches Pilsnermalz	3-4	051.194.9	051.195.6	051.196.4
Böhemisches Tennenmalz Pilsner	3-4	051.197.2	051.198.0	051.199.8
BIO Pale Ale	5,5-7,5	-	-	051.257.4
Wiener Malz	7	051.105.5	051.106.3	051.107.1
BIO Wiener Malz	7-9	-	-	051.260.8
BIO Münchner Typ 1	12-17	-	-	051.263.2
BIO Münchner Typ 2	20-25	-	-	051.266.5

WEIZENMALZE

Basismalz für alle Weizenbiere. Helles Weizenmalz wird auch in kleineren Menge zugefügt um eine „Brot"-Note zu erzielen.

Weizenmalz hell

Basismalz für alle Weizenbiere, wird jedoch auch in kleineren Mengen zum Erhalt einer „Brot"-Note hinzugefügt. Sorgt für einen würzigen Geschmack und ist förderlich für eine schöne Schaumkrone. Es kann bis zu 80 % beigegeben werden.

Weizenmalz geröstet

Dunkles Rostmalz, das viel Geschmack und Farbe erzeugt. Bis zu 6 % beigeben.

Type	EBC	1 kg	5 kg	25 kg
Weizenmalz hell	3	051.125.3	051.126.1	051.127.9
Weizenmalz geröstet	900	051.240.9	051.241.7	051.242.5

BIO Weizenmalz

Typisch obergäriges Aroma. Für ein besonders leichtes, lebendiges Bier. Erzeugt hervorragende typische Weizenbiere. Schüttungsanteil 80 %.

Eichenrauch-Weizenmalz

Aus deutschem Frühjahrsweizen von Spitzenqualität. Sorgt für Aroma und Geschmack mit einer sehr feinen Eichenrauchnote. Schüttungsanteil 80 %.

Weizenmalz dunkel

Für dunkle Weizenbiere. Sorgt für einen würzigen Geschmack und ist förderlich für eine schöne Schaumkrone. Es werden bis zu 50 % beigegeben.

Type	EBC	1 kg	5 kg	25 kg
BIO Weizen	3-4,5	-	-	051.269.9
Eichenrauch-Weizen	4-8	051.243.4	051.244.2	051.245.9
Weizenmalz dunkel	15	051.130.3	051.131.1	051.132.9

Das Mälzen

Gerste ist die Grundzutat bei der Herstellung von Bier. Verschiedene Sorten dieser Getreideart wurden speziell für die Bierherstellung gezüchtet. Gerste kann jedoch nicht direkt für die Bierherstellung verwendet werden, sondern muss zunächst in Malz umgewandelt werden.

Das Mälzen besteht aus drei Schritten:
a) Weichen der Gerste
b) Keimen der Gerste
c) Trocknung, die auch als „Darren" bezeichnet wird

Die Gerste wird zuerst in Wasser geweicht, so dass sie durch die Feuchtigkeit zu keimen beginnt. Die Keimung kann mehrere Tage dauern, wobei Luftfeuchtigkeit und Temperatur sorgfältig kontrolliert werden müssen. Während der Keimung bilden sich im Gerstenkorn verschiedene Stoffe, die sogenannten Enzyme. Diese Enzyme sind unter bestimmten Bedingungen in der Lage, die Stärke im Gerstenkorn in Zucker umzuwandeln. Der Zucker wiederum kann während der Gärung von den Hefe-Zellen in Alkohol umgewandelt werden. Nach der Keimung wird die Gerste getrocknet. Je nach dem gewünschten Ergebnis werden die Getreidekörner beim Trocknen auf eine bestimmte Temperatur erwärmt. Die Gerste kann einfach getrocknet oder auch leicht geröstet werden. Nach diesem Vorgang variiert die Farbe des Malzes von gelb bis braun mit allen Schattierungen dazwischen. Je nachdem, ob der Bierbrauer ein dunkles oder helles Bier herstellen möchte, wird er sich für eine bestimmte Sorte Malz entscheiden.
Der Hobbybrauer braucht sich nicht mit dem Mälzen zu beschäftigen. Bei der Mehrzahl der Rezepte und Verfahren werden Malzextrakte verwendet, die von Mälzereien hergestellt und in Form eines hochkonzentrierten Sirups in Dosen verkauft werden. Andere, kompliziertere Rezepturen basieren auf Malz und nicht auf dem Extrakt. Es wird jedoch empfohlen, mit einem Malzextraktpaket zu starten.
Dieser Text ist ein Auszug aus dem Buch „Bierbrouwen doe je zelf" (Bierbrauen selbstgemacht) von Jean-François Simard.

Malze Brewferm® & Weyermann®

RÖSTMALZE

Diese dunkel gefärbten Malze werden zur Herstellung von dunklen Bieren, wie Stout, dunklen Abteibieren usw., verwendet. Verleiht Ihrem Bier, abhängig von der verwendeten Dosierung, einen nussartigen bis röstigen Geschmack.

Chocolate
Wird im Verhältnis von einigen Prozenten (max. 5 %) verwendet bei braunen Ales, Porters, dunklen Abteibieren…

Black
Noch etwas dunkler als der Chocolate 900 EBC. Wird im Verhältnis von einigen Prozenten (max. 5 %) verwendet bei braunen Ales, Porters, dunklen Abteibieren…

Type	EBC	250 g	1 kg	5 kg	25 kg
Chocolate	900	051.025.5	051.026.3	051.027.1	051.029.7
Black	1400	051.030.5	051.031.3	051.032.1	051.034.7

Carafa® Spezial Typ 1
Wird im Verhältnis von einigen Prozenten (max. 5 %) verwendet bei braunen Ales, Porters, dunklen Abteibieren … Wird aus Gerste ohne Kleie hergestellt und besitzt darum einen milderen Geschmack.

Chocolate-Roggenmalz
Schonend und ausgewogen geröstetes Roggenmalz. Verbessert die tiefdunkle Färbung, das Aroma und die Sahnigkeit von dunklen Ales. Schüttungsanteil 1-5 %.

BIO Carafa®
Verleiht dunklen Bieren mehr Aroma und Farbe. Dieses einzigartige entbitterte, geröstete Gerstenmalz verleiht dem Bier Aroma, Farbe und Körper. Mit einem milderen, weicheren Geschmack als bei Verwendung von Vollkorn. Schüttungsanteil 1-5 %.

Carafa® Spezial Typ 3
Noch etwas dunkler als der Chocolate 900 EBC. Wird im Verhältnis von einigen Prozenten (max. 5 %) verwendet bei braunen Ales, Porters, dunklen Abteibieren… Wird aus Gerste ohne Kleie hergestellt und besitzt darum einen milderen Geschmack.

Type	EBC	250 g	1 kg	5 kg	25 kg
Carafa® Spezial Typ 1	800-1000	051.214.5	051.215.2	051.216.0	051.217.8
Chocolate Roggenmalz	800	-	051.182.4	051.183.2	051.184.0
BIO Carafa®	1000-1200	-	-	-	051.284.8
Carafa® Spezial Typ 3	1300-1500	051.219.4	051.220.2	051.221.0	015.222.8

Diastatische Kraft:

Bezeichnet die Fähigkeit des Malzes, Stärke enzymatisch in vergärbare und unvergärbare Zucker umzuwandeln.
Malz mit hoher diastatischer Kraft wird aus ausgesuchten zweizeiligen Gerstensorten mit einem Stickstoffgehalt von 1,75–2,10 % (10,9–13 % Protein) hergestellt. Die Sorten werden auf Grundlage ihrer inhärenten, hohen diastatischen Kraft während des Mälzens ausgewählt. Die Gerste wird geweicht, bis ein Feuchtigkeitsgehalt von 46–48 % erreicht ist, und dann sechs Tage lang bei einer Lufttemperatur von 14–16 °C gekeimt. Das Darren erfolgt bei niedrigen Temperaturen mit einer anfänglichen Lufttemperatur von 45 °C, die am Ende des Zyklus bis auf 55 °C ansteigt. Diese niedrigen Temperaturen sorgen dafür, dass die Enzyme α-Amylase und β-Amylase, die in der ersten Phase des Vermälzens gebildet wurden, nicht abgebaut werden. Das hergestellte Malz eignet sich für die Herstellung von „Grain Whisky“ oder Malzextrakt. In der Korndestillation wird in der Regel 10 % Malz mit vorgekochtem Weizen oder Mais gemischt. Das Malz dient dazu, die Stärkematrix dieser ungemälzten Zusätze aufzubrechen, um eine vergärbare Würze herzustellen.

KARAMELLMALZE

Der Name sagt es bereits: dies sind karamellisierte Malze, welche häufig zur Erhöhung des Mundgefühls und des Körpers des Bieres und zur Verbesserung der Schaumkrone verwendet werden.

Cara-crystal
In England auch „Crystalmalt" genannt. Geben Sie 1-5 % bei hellen Bieren und bis zu 10 % bei dunklen Bieren hinzu. Verleiht einen volleren, runden und süßlichen Karamellgeschmack.

Aroma
Das dunkelste Braumalz. Gibt kräftigen bernsteinfarbenen oder dunklen Bieren ein starkes Malzaroma. Geben Sie 20 % hinzu.

Special B
Ist das dunkelste Karamellmalz, welches zur Verfügung steht. Gibt ein volleres Malzaroma, eine tiefrote bis dunkle Farbe und einen Karamell- bis Rosinengeschmack. Verwenden Sie 5 % für eine leichte Geschmacksnote. Geben Sie bis zu 15 % bei dunklen braun-schwarzen Bieren dazu. Wird u. a. verwendet bei Stout, Porter, belgischen Abteibieren ...

Type	EBC	1 kg	5 kg	25 kg
Cara-crystal	120	051.021.4	051.022.2	051.024.8
Aroma	150	051.045.3	051.046.1	051.048.7
Special B	350	051.050.3	051.051.1	051.053.7

CaraPils®
Wird häufig bei leichteren Bieren zur Verbesserung der Schaumkrone und des Körpers und zum Erhalt eines milderen Geschmacks eingesetzt. Man verwendet meistens 5-10 %, man kann jedoch sogar bis zu 40 % beigeben.

BIO CaraPils®
Verbessert Schaumkrone und Schaumbeständigkeit. Sorgt für einen volleren Geschmack. Schüttungsanteil 5-10 % für Pils, 40 % für hellere Biersorten.

CaraHell®
Wird u.a. in Ale-, Hefeweizen-, Maibock-, hellen Abteibieren verwendet ... Geben Sie 10-15 % hinzu. Verleiht ein volleres Aroma, einen milderen Geschmack und eine tiefere Farbe.

BIO CaraHell®
Sorgt für einen vollmundigen, abgerundeten Geschmack und eine tiefe, satte Farbe. Wirkt sich vorteilhaft auf die Schaumkrone aus. Schüttungsanteil 10-15 % für Ales und 30 % für leichtere Biersorten, Biere mit geringem Alkoholgehalt und alkoholfreie Biere.

CaraBelge®
Goldbraune, leicht aromatische Körner. Für ein vollendetes Bier mit vollem, abgerundetem Aroma, Farbtiefe und einer festen, sahnigen Schaumkrone. Schüttungsanteil 30 %.

Type	EBC	1 kg	5 kg	25 kg
CaraPils®	3-5	051.110.5	051.111.3	051.112.1
BIO CaraPils®	3-5	-	-	051.272.3
CaraHell®	20-30	051.115.4	051.116.2	051.117.0
BIO CaraHell®	20-30	-	-	051.275.6
CaraBelge®	30-40	051.191.5	051.192.3	051.193.1
CaraRed®	40-50	051.200.4	051.201.2	051.202.2

CaraRed®
Wird u.a. bei folgenden Biersorten verwendet: Brown Ales, Vlaams Bruin, Bockbiere, Scottish Ales ... Geben Sie 10-25 % zu. Verleiht ein erhöhtes Malzaroma und eine rote Farbe.

BIO CaraRed®
Für einen volleren Geschmack und ein verbessertes Malzaroma. Verleiht dem Bier eine tiefe sattrote Farbe. Schüttungsanteil 25 %.

CaraAmber®
Wird u.a. bei Weizenbieren, Pale-Ales und Bockbieren verwendet. Geben Sie 10-20 % hinzu. Verleiht eine erhöhte Geschmacksstabilität, sorgt für eine tiefrote Farbe und erhöht den Körper.

CaraMunich® typ 2
Goldbraune, leicht aromatische Körner. Verleiht dem Bier ein bernsteinfarbenes bis kupferrotes Aussehen. Verbessert das Mundgefühl und erzeugt eine mittelkräftige Malznote. Schüttungsanteil 5-10 % für dunkle Biere, 1-5 % für leichtere Biere und Pale Ale.

BIO CaraMunich® type 2
Für ein volleres Bier mit abgerundetem Geschmack und einer ausgeprägten, satten Farbe. Erhöht das Malzaroma. Schüttungsanteil 5-10 % für dunklere Biere, 1-5 % für leichtere Biere und Pale Ale.

CaraAroma®
Weicher, malziger Karamellgeschmack. Verbessert das Mundgefühl. Verleiht dem Bier eine tiefrote Farbe. Verbessert die Geschmacksstabilität. Schüttungsanteil 15 %.

Type	EBC	1 kg	5 kg	25 kg
BIO CaraRed®	40-50	-	-	051.278.0
CaraAmber®	60-80	051.210.3	051.211.1	051.212.9
CaraMunich® type 2	110-130	051.185.7	051.186.5	051.187.3
BIO Caramunich® type 2	110-130	-	-	051.281.4
CaraAroma®	350-450	051.188.1	051.189.9	051.190.7

SPEZIALMALZE

Biscuit
Der echte BISCUIT Malz 50 EBC. Dieser sehr leichte Röstmalz gibt ihrem Bier ein Brot-/Keks-Aroma. Empfohlene Dosierung: 5-15 %.

Geröstete Gerste
Unentbehrlich für ein echtes Irisches Stout!

Whisky
Der echte Whisky-Malz, wie er von schottischen Whisky-Destillationen verwendet wird. Der Malz ist auf Turf gebrannt und gibt deshalb ein charakteristisches Aroma. Ideal für das Zubereiten von Whisky-Bier oder „Whisky-Würze".

Type	EBC	1 kg	5 kg	25 kg
Biscuit	50	051.095.8	051.096.6	051.098.2
Geröstete Gerste	1000	051.100.6	051.101.4	051.103.0
Whisky	-	051.235.9	051.236.7	051.237.5

Sauermalz
Senkt den pH-Wert von Maische, Bierwürze und Bier. Enthält 1-2 % Milchsäure. Fördert die enzymatische Aktivität in der Maische und verbessert die Extrakteffizienz. Hellt die Farbe von Pale Ales auf. Verbessert die Stabilität und verlängert die Haltbarkeit des Biers. Erzeugt einen vollen, komplexen Biergeschmack. Schüttungsanteil 1-5 % (10 % für säuerliche Biersorten).

Rauchmalz
Das einzig echte „Rauchmalz". Hergestellt durch Räuchern des Getreides über Buchenholz. Verleiht Ihrem Bier ein unverfälschtes Räucher-aroma. Mit einer Beigabe von 5 bis 10 % erzielt man eine leichte Note, es kann bis zu 50 % für die richtig „starken Jungs" beigegeben werden.

Roggenmalz
Verleiht Ihrem Bier ein typisches Roggenaroma. Kann sogar als Basismalz verwendet werden!

Abbey Malt®
Hohe Modifizierung von Eiweißen und Stärke. Hervorragende Sprödigkeit. Niedrige β-Glukan-Werte. Ausgeprägtes Malzaroma. Verleiht dem Bier ein bernsteinfarbenes bis rotbraunes Aussehen, Malzigkeit, Körper und Mundgefühl. Verbessert die Geschmacksstabilität. Schüttungsanteil 50 %.

Melanoidin
Geeignet für Weißbiere, Bockbiere, dunkle Biere, rote Biere, Amber Biere. Verbessert die Geschmacksstabilität und die Vollmundigkeit. Geeignet für Abrundung der Bierfarbe und Erzielung rötlicher Farbe. Optimiert die Maischarbeit. Geben Sie 20 % zu.

Dinkelmalz
Gemalzter Dinkel. Dinkel ist eine weizenähnliche Getre desorte. Erzeugt deshalb auch Biere mit einem frischen und würzigen Geschmack, sowie einem vollen Mundgefühl. Wird traditionell in Saisons verwendet. Schüttung bis 30 %.

BIO Dinkelmalz
Gemalzter Dinkel, biologisch angebaut! Schüttung bis 30 %.

Type	EBC	1 kg	5 kg	25 kg
Sauermalz	3-7	051.135.2	051.136.0	051.137.8
Rauchmalz	4-8	051.140.2	051.141.0	051.142.8
Roggenmalz	6	051.225.1	051.226.9	051.227.7
Abbey Malt®	40-50	051.246.7	051.247.5	051.248.3
Melanoidin	70	051.145.1	051.146.9	051.147.7
Dinkelmalz	-	051.230.0	051.231.8	051.232.6
BIO Dinkelmalz	-	-	-	051.287.2

Gerstenflocken
Erhöht den Body und verbessert die Schaumkrone. Verleiht dem Bier einen würzigen Getreidecharakter.

Haferflocken
Verbessern Body und Schaumkrone. Werden u.a. in mehreren Weißbieren verwendet.

Maisflocken
Geben eine hellere Farbe als Pilzmalz und führen zu trockeneren Bieren, wodurch der Hopfencharakter besser zur Äußerung kommt. Können bis 40 % verwendet werden um „light"-Biere zu brauen.

Weizenflocken
Werden häufig in Weißbieren, Lambic, Grand Cru, etc. verwendet. Führen zu einem volleren Geschmack und verbessern die Schaumkrone. Sie können 20-40 % ohne nennenswerte Probleme verwenden. Bei höheren Prozentsätzen wird das Filtern/Spülen sehr schwierig, und es muss eventuell zusätzliche Kleie zugefügt werden, damit das Filterbett nicht verstopft.

* = 20 kg

Typ	1 kg	5 kg	25 kg
Gerstenflocken	051.151.9	051.152.7	051.153.5
Maisflocken	051.156.8	051.157.6	*051.158.4
Haferflocken	051.161.8	051.162.6	051.163.4
Weizenflocken	051.166.7	051.167.5	051.168.3
Reisflocken	051.176.6	051.177.4	051.178.2

Reisflocken
Reisflocken enthalten weniger Eiweiße. Die Zugabe führt zu einem trockeneren Bier, wodurch der Hopfencharakter besser zur Äußerung kommt. Wird u.a. bei Bieren des Typs Saporo, Budweiser und Heineken verwendet.

Wie wird das Mälzen durchgeführt?

Tennenmälzerei:
Die geweichten Getreidekörner werden in einen ca. 3 m hohen Saal mit porösem Boden geschüttet, wobei die Körner eine zwischen 26 und 76 cm hohe Schicht bilden. Bei einer Temperatur von höchstens 17 °C beginnen die geweichten Körner zu keimen, wodurch die charakteristische Enzymwirkung des Malzes entsteht.
Zweimal täglich wird das Malz mit einer Malzschaufel unter ständiger Belüftung gewendet.
Dieser Vorgang dauert etwa 7–10 Tage.
Die Umgebungs- und Behandlungsbedingungen bei der Tennenmälzerei unterscheiden sich deutlich von den heutigen modernen Mälzereitechniken.
Das Ergebnis ist ein etwas weniger modifiziertes Malz mit einzigartigem und komplexem Geschmack.

Trommelmälzerei:
Hierbei werden die geweichten Körner in einer rotierenden Trommel bei 17 °C zum Keimen gebracht.
Dies führt zu viel konstanteren Ergebnissen mit einem stärker modifizierten Malz. Wegen der hohen Kosten wird dieses Verfahren jedoch nur selten angewendet.

Kastenmälzerei:
Hier wird das Getreide in großen Kästen gegeben (große Edelstahlbehälter mit einer Höhe von 1 m und einer Fläche von bis zu 400 m²).
Das Malz erhält die gleiche Behandlung wie bei der Tennenmälzerei, wird jedoch komplett mechanisch durchmischt.
Auch die Umgebungsbedingungen werden vollständig kontrolliert, wodurch das Malz eine bessere Modifikation durchläuft als bei der Tennenmälzerei.

*

Art.nr.	Beschreibung
110.035.3	Nicht regelbare Modell
110.036.1	Mit 2-Seitig einstellbaren Rollen*

Malzmühle Maltmill

Noch immer DIE Referenz unter den Hobby-Malzmühlen. Mit 2 großen Rollen (25 cm x 3,75 cm Ø) mit spezieller Grobstruktur zum optimalen Griff des Getreides. Große Kapazität: bis 120 kg/Stunde. Mit selbstschmierenden Bronzebuchsen. Kann mit einer Bohrmaschine (nicht für den Dauergebrauch und bei niedriger Geschwindigkeit) oder mit einem Motor einfach motorisiert werden. Lebenslange Fabrikgarantie bei Verwendung für Hobbyzwecke. Das nicht regelbare Modell ergibt eine sehr gute Schrotung. Für optimale Flexibilität gibt es das regelbare Modell, wobei die Rollen zweiseitig einstellbar sind.

110.030.4

BREWFERM

Malzmühle Gusseisen

Preisgünstige Malzmühle, aus verzinntem Gusseisen, besonders geeignet zum schroten von Malz für Hobbybrauer, aber auch zum mahlen von Mais, Getreide, Samen... Großer Trichter.
Große Kapazität: bis 30 kg/St.
Einstellbare Feinheit. 5 Jahre Garantie.

Elektrische Malzmühlen

Professionelle 2-Rollen-Malzmühlen für Brauereien. Kugelgelagerte Rollen aus gehärtetem Stahl mit spezieller Profilierung garantieren eine Qualitäts-Schrotung. Können auch feuchte Malze schroten (erhöhte Ausbeute und weniger Staub). Starker 380-VKraftstromelektromotor mit Riemenantrieb. Andere Stromspannungen auf Anfrage.

Art.nr.	Kap. / Stunde	Motor	Abmessungen
110.040.3-2	200 kg	1,5 kw / 380 V	42 x 62 x 40 cm
110.041.1	500 kg	2,2 kw / 380 V	61 x 90 x 60 cm
110.042.9	1000 kg	4,0 kw / 380 V	76 x 10.1 x 66 cm
110.043.7	1400 kg	5,5 kw / 380 V	76 x 10.1 x 66 cm
110.044.5	4000 kg	15 kw / 380 V	82 x 10.5 x 81 cm

110.025.4

Flockenmühle Marga

Für Bierbrauer, Bäcker und Müslifanatiker! Machen Sie selber Flocken aus Reis, Gerste, Weizen, Hafer ...! Aus solidem Material mit verhärteten Rollen. Schrotet auch kleine Mengen Malz.

Zubehör für elektrische Malzmühlen

Art.nr.	Zubehör	Für Malzmühle
110.049.T	Trichter 50 kg	110.040.3-2
110.049.V2	Fußgestell 72 cm	110.040.3-2 + 110.049.Z
110.049.V3	Fußgestell 72 cm	110.042.9
110.049.V4	Fußgestell 72 cm	110.044.5
110.049.Z	Sackschnalle	110.040.3 - 110.040.3-2

Was ist ein Malzextrakt?

Ein Malzextrakt ist, wie das Wort schon sagt, ein Extrakt aus Malz. Das Maischen ist also bereits erfolgt. Wenn Sie mit Malzextrakt Bier brauen, müssen Sie also nicht mehr maischen, sondern nur noch Hopfen kochen. Das ist eine Methode des Bierbrauens, welche von vielen Hobbybrauern in Amerika angewandt wird (die sogenannte Mini-Mash-Methode). Man muss jedoch berücksichtigen, dass ein kg Gerstenmalz nicht genausoviel Zucker enthält wie ein kg Malzextrakt. Malzextrakt in Pulverform ist hygroskopisch (zieht Feuchtigkeit an). Lagern Sie es also an einem kühlen und vor allem trocknen Platz. Geöffnete Verpackungen müssen möglichst luftleer sein und gut verschlossen werden. Malzextrakt wird häufig auch verwendet, um einen Hefestarter zu produzieren: 100 g Malzextrakt in Pulverform in 800 ml Wasser auflösen. 5 Minuten kochen lassen, auf 20-25 °C abkühlen lassen, in einen sterilen Erlenmeyerkolben/eine sterile Flasche mit Siphon gießen und die Hefe beigeben.

- 1 kg Malzextrakt Pulverform = 1,60 kg Malz!
- 1 kg Gerstenmalz = 0,62 kg Malzextrakt in Pulverform.
- 1 kg Malzextrakt flüssig = 0,80 kg Malzextrakt in Pulverform.
- 1 kg Malzextrakt flüssig = 1,30 kg Malz.

Malzextrakt Pulver

Beste Qualität. Der indizierende EBC-Gehalt ist zwischen Klammern notiert.

Typ	500 g	1 kg	5 kg	25 kg
Hell (8)	052.019.7	052.020.5	052.021.3	052.022.1
Amber (18)	052.024.7	052.025.4	052.026.2	052.028.8
Dunkel (57)	052.030.4	052.031.2	052.032.0	052.033.8
Black (95)	052.034.6	052.035.3	052.036.1	052.037.9
Weizen (8)	052.039.5	052.040.3	052.041.1	052.042.9

Malzextrakt Flüssig

Typ	EBC	1,5 kg
Hell	10	052.050.2
Medium	18	052.051.0
Dunkel	55	052.052.8
Weizen	8	052.053.6

Malzextraktpakete MX

BREWFERM® Fertigmischung zum Selbstbrauen von Bier mit Malzextrakt Pulver. Wenn Sie das Brauen aus Malz/Getreide zu schwierig finden oder wenn Ihnen die Zeit dazu fehlt, dann sind diese Mischungen die beste Lösung. Das eigentliche Maischen entfällt dabei. Ihre Arbeit besteht lediglich aus dem Kochen des Hopfens, dem Abkühlenlassen und dem Vergären des Bieres. Jedes Paket wurde von unserem Braumeister sorgfältig zusammengestellt und reicht für das Brauen von 10 Liter Bier.

Das Einsteigerpaket MX beinhaltet alle Materialien, die Sie zum Brauen mit diesen Malzextraktpaketen benötigen. *Siehe Seite 141.*

Furioso

Dunkelblondes, vollmundiges Tripel mit fruchtigem Geschmack und leicht bitterem Nachgeschmack.
Alkohol: 7,2 % Vol.
Bitterstoffgehalt: 27 EBU.
Farbe: 23 EBC.
Anfangsdichte: 1072.

052.060.1

Gregorius

Dunkelrotes, sehr mildes Bier mit leicht süßlichem Geschmack und niedrigem Bitterstoffgehalt.
Alkohol: 5,6 % vol.
Bitterstoffgehalt: 22 EBU.
Farbe: 66 EBC.
Anfangsdichte: 1054.

052.061.9

Palido

Frisches, würziges und durstlöschendes Weizenbier mit einem etwas höheren Alkoholgehalt.
Alkohol: 5,8 % vol.
Bitterstoffgehalt: 17 EBU.
Farbe: 13 EBC.
Anfangsdichte: 1057.

052.062.7

Dorado

Blondes Bier mit leicht fruchtigem Geschmack dank der obergärigen Hefe. Die angenehme zarte Bitterkeit wird durch die edle Hopfenart Hersbrucker erreicht.
Alkohol: 5 % vol.
Bitterstoffgehalt: 30 EBU.
Farbe: 10 EBC.
Anfangsdichte: 1050.

052.063.5

Ambrosius

Bernsteinfarbenes, mild gehopftes Bier mit leicht süßlichem Geschmack. Ausgeglichene Zusammenstellung aus 3 Malzextrakten und einer Hallertau Hopfensorte. Alkohol: 5 % vol.
Bitterstoffgehalt: 27 EBU.
Farbe: 27 EBC.
Anfangsdichte: 1050.

052.064.3

Rohhopfen & Hopfenpellets

Sind Sie auf der Suche nach einem umfassenden Sortiment von Hopfen? Unsere umfangreiche Produktreihe besteht nicht nur aus 17 verschiedenen Sorten von Hopfen, bei Brouwland finden Sie auch innovative Hopfenaroma-Tabletten, einzigartige BREWFERM®-Hopfenaromen und vieles mehr.
All unsere Hopfensorten werden für optimale Haltbarkeit in einer speziellen Vakuumverpackung verpackt und bei 5 °C in einem Kühlraum gelagert. Verfügbarkeit und Alphasäurewert sind erntebedingt. Der Alphasäurewert wird auf jeder Verpackung angegeben.

AMARILLO (US)
Recht neue amerikanische Hopfensorte, die sowohl als Bittersorte als auch als Aromasorte eingesetzt werden kann. Es ist eine Hopfensorte mit kräftigem Aroma, etwa blumig und einer Note Zitrus. Wird viel verwendet für Ales und IPAs. Eine ideale Hopfensorte zum Hopfenstopfen.
Alfasäurengehalt: 8,0-11,0 %.

BREWERS GOLD (B, D)
Universeller Bitterhopfen. Hat eine ausgeglichene Bitterkeit und bei Lagerbieren ideal zusammen mit einer späten Aromahopfengabe. Verleiht Ales eine fruchtig-würzige Geschmacksnote.
Alfasäurengehalt: 5,5-6,5 %.

CASCADE (US)
Amerikas beliebtester Aromahopfen.
Hat einen charakteristischen Zitrus- und Grapefruitcharakter und wird oft in stark gehopften Ales verwendet. Kreuzung von Fuggles und der Russischen Hopfensorte Serebrianka.
Alfasäurengehalt: 4,5-7,0 %.

CHALLENGER (UK)
Seine große Menge Alfasäure macht ihn vor allem als Bitterhopfen geeignet. Als Haupthopfengabe gibt Challenger eine frische, vollmundige, abgerundete Bitterkeit, und ist eine gute Grundlage für eine spätere Hopfengabe. Als späte Hopfengabe verleiht er dem Bier eine angenehme fruchtige Bitterkeit.
Alfasäurengehalt: 6,5-8,5 %.

EAST KENT GOLDINGS (UK)
Dieser Hopfen hat ein sehr feines Aroma und wird zu Recht der König der englischen Hopfen genannt. Für ein originales IPA oder ein traditionelles englisches Bitter gibt es keinen besseren Hopfen. Wird oft zum Nachhopfen verwendet, kann aber mit seinem höheren Gehalt an Alfasäuren auch als Bitterhopfen verwendet werden. Es gibt viele Sorten von Goldings, aber der beste Geschmack kommt von je her aus East Kent. Alfasäurengehalt: 4,0-6,0 %.

FUGGLES (UK)
Englischer Aromahopfen mit einem milden und würzigen Charakter. Wird häufig für Ales und Stouts verwendet. Ausgezeichnet geeignet, um IPA und Bitter trocken zu hopfen. Diese starke Hopfensorte vertritt alle typischen Charaktereigenschaften von Ales bezüglich Geschmack, Aroma und ausgewogene Bitterkeit. Vergleichbar mit slowenischem Styrian Goldings.
Alfasäurengehalt: 4,0-6,5 %.

HALLERTAU HERSBRUCKER (D)
Deutschlands am häufigsten verwendeter Aromahopfen mit einem fantastischen und würzigen Aroma. Kultiviert in Europas größter Hopfenanbaufläche zwischen Nürnberg und München. Dieser Hopfen mit seiner delikaten Feinheit ist der Stammvater vieler US-amerikanischen Sorten. Gute Krankheitsresistenz.
Alfasäurengehalt: 3,0-5,5 %.

HALLERTAU MITTELFRÜH (D)
Deutschlands edelster Hopfen mit sehr feinem Aroma und leicht würzigem Charakter. Dieser Hopfen wird häufig bei Pilsner und Lagerbieren verwendet, die eine spezifische erlesene Feinheit brauchen.
Alfasäurengehalt: 3,5-5,5 %.

HALLERTAU PERLE (D)
Sowohl als Bitterhopfen als auch als Aromahopfen mit einer leicht würzigen Note zu verwenden. Wegen seiner guten Lager-Eigenschaften einer der am häufigsten verwendeten Hopfen bei Hobbybrauern. Sehr beliebt wegen der Kombination von del höheren Gehalt an Alfasäuren und einem guten Aroma.
Alfasäurengehalt: 7,0-9,5 %.

MAGNUM (D)
Bitterhopfen mit angenehmem Aroma und fruchtigem Charakter. Kreuzung von amerikanischem Galena und einer männlichen deutschen Hopfensorte. Große schwere Dolden mit hohem Gehalt an Alfasäuren.
Alfasäurengehalt: 10,0-15,0 %.

NORTHERN BREWER (D)
Universeller Hopfen, vor allem als Bitterhopfen verwendet. Wird oft in dunklen Bieren verwendet, aber auch in Altbier und Kölsch. Die Hopfendolden sind von Natur aus etwas brauner als die anderen Sorten. Einer der Hauptsorten aus der Hallertau Region, wo dieser Hopfen ein ausgezeichnetes Aroma im sonnigen Klima entwickelt.
Alfasäurengehalt: 8,0-10,0 %.

SAAZ (CZ)
Ein typischer Aromahopfen aus Tschechien. Als unumstrittener König der Pilsnerhopfen ist Saaz der einzige Hopfen, welcher im weltberühmten Urpilsner verwendet wird: Dem Pilsner Urquell. Er hat einen weich würzigen Geschmack und ein subtiles Aroma. Delikate, reine Bitterkeit.
Alfasäurengehalt: 3,0-5,0 %.

SPALT SELECT (D)
Deutscher Aromahopfen mit leicht fruchtigem Charakter. Lässt sich mit Tettnanger oder Saaz vergleichen. Gute Alternative zum französischen Spalt.
Alfasäurengehalt: 4,0-6,0 %.

STYRIAN GOLDINGS (SL)
Wird in belgischen Ales als Bitterhopfen verwendet und in englischen Ales als Aromahopfen. Ein angenehmer Hopfen mit einem grasartigen, blumigen Charakter. Obwohl mit Fuggles vergleichbar, hat er seinen eigenen unverkennbaren Charakter. Wegen seiner Hopfigkeit besonders geeignet für wenig malzige goldfarbige Ales. Alfasäurengehalt: 3,0-6,0 %.

TARGET (UK)
Vorzüglicher englischer Bitterhopfen mit höherem Gehalt an Alfasäuren. Kräftiger Bitterhopfen zu mäßigem Preis. Wird auch zum Trockenhopfen verwendet.
Alfasäurengehalt: 9,5-12,5 %.

TETTNANGER (D)
Sehr nobler deutscher Aromahopfen, häufig bei Lagerbieren verwendet. Hat ein mildes, würziges Aroma und einen feinen delikaten Geschmack. Nur wenig Anbauflächen und deshalb oft hohe Preise wegen der bescheidenen Ernte.
Alfasäurengehalt: 3,5-6,0 %.

WILLAMETTE (US)
Milde, harmonische Aromasorte. Leicht würziger Charakter mit blumigem Aroma. Eine amerikanische Hopfensorte als Antwort auf die bekannten englischen Aromasorten. Verwandt mit Fuggles. Zur Zeit der meist angebaute Aromahopfen in den USA. Wurde nach dem Willamette Valley in Oregon benannt.
Alfasäurengehalt: 3,5–6,0 %.

Hopfensäckchen

Um Hopfen zu kochen. Verpackungen von 10 oder 100 Stück.

Art.nr.	Inhalt
053.270.5	10 Säckchen
053.271.3	100 Säckchen

Isomerisiertes Hopfenextrakt

Um die Bitterkeit zu erhöhen. Muss nicht mitgekocht werden. Kann nach der Gärung beigefügt werden.
ISO-Alfasäurengehalt: 6 %.

Art.nr.	Inhalt
053.185.5	30 ml
053.186.3	100 ml
053.189.7	1 l

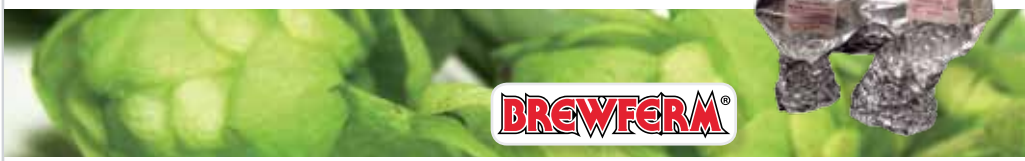
Hopfenaroma Tablets

Hopfenöl in Brausetablettenform mit vielen Vorteilen gegenüber den bekannten Hopfenölen: Lange Haltbarkeit, gute Löslichkeit in Bier, einfach zu dosieren. Ermöglicht es, dem Bier einfach Hopfenaroma zuzufügen, ohne die Bitterkeit zu erhöhen. Ideal zum Trockenhopfen.
Empfohlene Dosierung: 0,5 Tabl./50 L Bier.
Die Brausetablette löst sich in 2-3 Tagen langsam auf.

Art.nr.	# Tablets
053.220.0	5 Stück
053.221.8	25 Stück
053.225.9	200 Stück (1 kg)

Rohhopfen

All unsere Hopfen werden für optimale Haltbarkeit bei Ankunft in einer speziellen Vakuumverpackung verpackt und im Kühlraum bei 5 °C gelagert. Verfügbarkeit und Alfasäurengehalt hängen sehr stark von der Ernte ab. Der Alfasäurengehalt ist auf jeder Verpackung angegeben.



Typ	100 g	250 g	1 kg	5 kg	60 kg
Amarillo	053.311.7	053.312.5	053.313.3	053.314.1	*053.366.1
Brewers Gold	053.301.8	053.302.6	053.304.2	053.305.9	053.364.6
Cascade	053.051.9	053.052.7	053.053.5	053.054.3	053.360.4
Challenger	053.046.9	053.047.7	053.048.5	053.049.3	053.359.6
East Kent Goldings	053.002.2	053.003.0	053.004.8	053.005.5	053.350.5
Fuggles	053.006.3	053.007.1	053.009.7	053.010.5	053.351.3
Hallertau Hersbrucker	053.021.2	053.022.0	053.023.8	053.024.6	053.354.7
Hallertau Mittelfrüh	053.065.4	053.066.2	053.067.0	053.068.8	053.363.8
Hallertau Perle	053.011.3	053.012.1	053.014.7	053.015.4	053.352.1
Hallertau Spalt Select	053.026.1	053.027.9	053.028.7	053.029.5	053.355.4
Magnum	053.060.5	053.061.3	053.062.1	053.063.9	053.362.0
Northern Brewer	053.016.2	053.017.0	053.019.6	053.020.4	053.353.9
Saaz	053.036.0	053.037.8	053.039.4	053.040.2	053.357.0
Styrian Goldings	053.055.6	053.056.4	053.057.2	053.058.0	053.361.2
Target	053.041.0	053.042.8	053.043.6	053.044.4	053.358.8
Tettnanger	053.031.1	053.032.9	053.033.7	053.034.5	053.356.2
Willamette	053.306.7	053.307.5	053.308.3	053.309.1	*053.365.3

* Inhalt: 90 kg

Hopfenpellets

Hopfenpellets sind Rohhopfen, die ohne Stiele gemahlen wurden und in Stäbchen gepresst wurden. Der Verbrauch liegt ungefähr 10 % unter dem von Rohhopfen mit vergleichbarem Alfasäuregehalt. Hopfenpellets halten länger und sind im Laufe der Saison meistens auch länger erhältlich. Der Alfasäurengehalt ist auf jeder Verpackung angegeben.

Typ	30 g	100 g	250 g	1 kg	5 kg
Amarillo	053.165.7	053.166.5	053.167.3	053.168.1	053.169.9
Brewers Gold	053.115.2	053.116.0	053.117.8	053.119.4	053.118.6
Cascade	053.145.9	053.146.7	053.147.5	053.148.3	053.149.1
Challenger	053.075.8	053.076.6	053.077.4	053.079.0	053.078.2
East Kent Goldings	053.125.1	053.126.9	053.127.7	053.129.3	053.128.5
Fuggles	053.080.8	053.081.6	053.082.4	053.084.0	053.083.2
Hallertau Hersbrucker	053.130.1	053.131.9	053.132.7	053.134.3	053.133.5
Hallertau Mittelfrüh	053.150.9	053.151.7	053.152.5	053.153.3	053.154.1
Hallertau Perle	053.095.6	053.096.4	053.097.2	053.099.8	053.098.0
Hallertau Spalt Select	053.140.0	053.141.8	053.142.6	053.143.4	053.144.2
Magnum	053.155.8	053.156.6	053.157.4	053.158.2	053.159.0
Northern Brewer	053.090.7	053.091.5	053.092.3	053.094.9	053.093.1
Saaz	053.105.3	053.106.1	053.107.9	053.109.5	053.108.7
Styrian Goldings	053.085.7	053.086.5	053.087.3	053.089.9	053.088.1
Target	053.100.4	053.101.2	053.102.0	053.104.6	053.103.8
Tettnanger	053.135.0	053.136.8	053.137.6	053.138.4	053.139.2
Willamette	053.160.8	053.161.6	053.162.4	053.163.2	053.164.0

Hopfenaromas

Erhöhen Sie das Hopfenaroma Ihres Bieres, ohne die Bitterkeit zu erhöhen. Die Brewferm® HOPFENAROMEN sind spezifische Aromabestandteile von Hopfenöl aus reinen Hopfendolden, erzeugt mittels einer besonderen Kombination von Extrahierung und Destillation. Entsprechend der gebrauchten Extraktions- oder Destillationsmethode, wird ein spezifischer Aromabestandteil mit seinem ausgeprägten Geschmacksprofil freigesetzt. Die Brewferm® HOPFENAROMEN können gleich vor dem Abfüllen hinzugefügt werden. Richtdosierung: 5ml/50 l Bier. Kann auch anderen Getränken hinzugefügt werden.

Type	5 ml	50 ml	1 Liter
Woody	053.201.0	053.202.8	053.203.6
Herbal	053.205.1	053.206.9	053.207.7
Hoppy	053.210.1	053.211.9	053.212.7
Citrussy	053.215.0	053.216.8	053.217.6
Flower	053.230.9	053.231.7	053.232.5

Brew body

Auf Basis von Malto-Dextrinen. Erhöht die Geschmackskraft (auch in Wein) und sorgt für einen stabileren Schaum. Dosierung: 25 g/l.

Art.nr.	Inhalt
055.050.9	500 g
055.051.7	1 kg
055.052.5	25 kg

Kalziumsulfat

Brausalz für die Wasserbehandlung. Verringert den pH-Wert der Maische und erhöht die permanente Härte (Kalzium Ionen) des Brauwassers. 1 g auf 10 l Wasser erhöht die Salze um 23 ppm Kalzium und 56 ppm Sulfat sowie die Härte um 58 ppm.

Art.nr.	Inhalt
055.021.0	100 g
055.024.4	1 kg
055.022.8	25 kg

Magnesiumsulfat

Brausalz (epsom salt) für die Wasser-Behandlung. Verringert den pH-Wert der Maische wenig. 1 g auf 10 l Wasser erhöht die Salze im Wasser um 39 ppm Sulfat und 10 ppm Magnesium sowie die Härte um 41 ppm.

Art.nr.	Inhalt
055.027.7	100 g
055.029.3	1 kg

Schaumverstärker

Pulver. Fördert eine schöne Schaumkrone für Ihr Bier. Direkt vor dem Abfüllen beifügen. Dosierung: 4-8 g/10 l.

Art.nr.	Inhalt
055.040.0	25 g
055.041.8	100 g
055.042.6	1 kg

Kalziumchlorid 33 %

Diese Lösung aus natürlichem reinen Kalziumchlorid E509 (in Nahrungsqualität) enthält 33 % Kalziumchlorid, ein Brausalz das sehr häufig verwendet wird in der kommerziellen Brauwirtschaft. Chloride geben dem Bier einen weicheren, volleren und süßeren Geschmack, wobei das Kalzium die Ausflockung der Proteine sowie die Geschmacksstabilisierung befördert. Der maximale Gehalt an Kalzium und Chloride im Bier beträgt 200 mg/l. Inhalt: 100 ml.

055.035.0

Tanal A

WYEAST Tanal A ist ein spezielles hydrolysierbares Tannin, das in Weißbieren und Hefeweizen eine beständige Trübung erwirkt. Wegen des höheren Molekulargewichts fördert WYEAST Tanal A die Suspension der Hefe und der Kolloide. Dosierung: 4 g/hl hydratisieren in genügend entlüftetem Wasser oder in karbonisiertem Bier. Diese Mischung dem völlig ausgegärten Bier hinzufügen. Gründlich vermischen. Die Reaktion erfolgt augenblicklich.

Art.nr.	Inhalt
055.045.9	25 g
055.046.7	100 g
055.047.5	1 kg

Lactol Milchsäure 80 %

Flüssig. Empfohlen, um den Säuregehalt in Weinen oder Bieren zu erhöhen. Dosierung: 12,5 ml/10 l erhöhen den Säuregehalt um 1 g/l.

Art.nr.	Inhalt
003.002.3	100 ml (125 g)
003.003.1	250 ml (312 g)
003.005.6	1 l (1,25 kg)
003.006.4	5 l

Phosphorsäure

Mit dieser Säure kann man Maische oder Würze ansäuern. Die Säure ergibt einen feinen Geschmack und bietet der Hefe eine zusätzliche Phosphorquelle. Weil diese Säure höher konzentriert ist als z.B. Milchsäure, kann sie in geringerer Menge hinzugefügt werden. Phosphorsäure wird in der Brauindustrie auch oft zum Waschen der Hefe verwendet.

Art.nr.	Inhalt
055.055.8	250 ml
055.056.6	1 l

Ascorvit Ascorbinsäure
(vit. C)
Wird verwendet gegen die Oxidation von Säften, Weinen und Bieren.
Dosierung: 0,5 g/10 l Saft oder Wein.

Art.nr.	Inhalt
003.035.3	50 g
003.036.1	100 g
003.037.9	250 g
003.039.5	1 kg

Clarimalt
100 % natürlicher gebrannter Malzextrakt (black malt). Verstärkt Farbe, Geschmack und Aroma und erhöht das Mundgefühl Bieres, etc. Ein ideales Mittel, um nach dem Brauen und sogar nach der Gärung dunkle Biere noch weiter zu verfeinern und zu korrigieren.
Farbe: 9000 EBC.

Art.nr.	Inhalt
055.105.1	100 ml
055.106.9	1 l
055.107.7	19,75 l

Karamell
Natürlicher Farbstoff auf Basis von gebranntem Zucker zum Färben von Bier, Likör, etc. Ziemlich konzentriert, sparsam verwenden! Farbe: 9500 EBC.

Art.nr.	Inhalt
055.100.2	100 ml
055.102.8	1 l

Biersol
Besonderes Kieselsol, das trübungsbildendes Eiweiß schnell und sicher adsorbiert (das sogenannte Hot-Trub). Am Ende des Kochprozesses hinzufügen.
Dosierung: 3-5ml/10 l.
Kann auch als Klarungsmittel bei Jungbier verwendet werden. Frostfrei bewahren.

Art.nr.	Inhalt
055.015.2	100 ml
055.016.0	250 ml
055.017.8	1 l

Aromatische Kräuter
Aromatische Kräuter werden an vielen belgischen Bieren hinzugefügt. Unsere HERBORIFARM® Abteilung hat mehr als 100 Kräuter im Sortiment. Hier eine kurze Liste mit den meistverwendeten Kräuter in Brauereien. Die komplette Liste kann separat angefragt werden.

Typ	100 g	250 g	1 kg
Koriander	150.324.1	150.324.2	150.324.3
Orangenschale süß	150.434. 1	150.434. 2	150.434. 3
Orangenschale bitter	150.432. 1	150.432. 2	150.432. 3
Süßholz	150.647. 1	150.647. 2	150.647. 3
Anis Sterne	150.557. 1	150.557. 2	150.557. 3
Gewürznelke	150.327. 1	150.327. 2	150.327. 3
Wacholderbeere	150.265. 1	150.265. 2	150.265. 3
Kardamom	150.285. 1	150.285. 2	150.285. 3

Irische Moos
Hilft beim Niederschlagen des Eiweißes in der Würze. Beifügen am Ende des Hopfenkochens.
Dosierung: 5 g/25 l Würze.

Art.nr.	Inhalt
150.249.4	25 g
150.249.1	100 g
150.249.2	250 g
150.249.3	1 kg

Kandiszucker
Der originaler Kandiszucker wie von vielen belgischen Brauereien in Spezialbieren verwendet. Verleiht Ihrem Bier einen unnachahnlichen Geschmack. Auch gut geeignet für Weine und Liköre, oder zum Selbermachen von Holundersirup. Lieferbar in weißen oder braunen Brocken oder in Sirup (nur dunkel).

Kandissirup 180-220 EBC

Art.nr.	Inhalt
007.088.8	250 ml (=325 g)
007.086.2	7 kg
007.089.6	25 kg

Kandiszucker Weiß

Art.nr.	Inhalt
007.083.9	500 g
007.093.8	5 kg
007.091.2	25 kg

Kandiszucker Braun

Art.nr.	Inhalt
007.082.1	500 g
007.092.0	5 kg
007.090.4	25 kg

Brauerei-Enzyme und Schönungsmittel

In Zusammenarbeit mit Erbslöh hat Brouwland ein neues Sortiment Kleinverpackungen von Enzymen und Additiven für traditionelle Brauereien entwickelt. Dank dieser kleineren Packungen sind viele spezifische Enzyme jetzt endlich für kleinere Brauereien verfügbar und können Sie als professioneller Brauer stets mit den besten Enzymen und Additiven brauen. Das Beerzym Sortiment ist auf Wunsch auch in der 25 kg Verpackung erhältlich.

Beerzym Amyl 1 kg
Flüssiges Spezialenzym für die Stärkeverflüssigung bei der Bierbereitung im Infusionsverfahren. Das Enzym wird aus einem speziell selektierten Stamm von Bascillus Subtilis gewonnen.
Dosierung: 15-35 ml/100 kg Schüttung.

Beerzym Amyl HT 1 kg
Flüssiges Spezialenzym für die Stärkeverflüssigung bei der Bierherstellung im Dekoktionsverfahren (stabil bis 95 °C). Das Enzym wird aus einem speziell selektierten Stamm von Bascillus Licheniformis gewonnen.
Dosierung: 8-24 ml/100 kg Schüttung.

Beerzym Alfa-Beta 1 kg
Flüssiges Spezialenzym für die Stärkehydrolyse bei der Bierherstellung mit hohen Rohfruchtanteilen. Das Enzym wird aus einem speziell selektierten Stamm von Aspergillus Orzyae gewonnen.
Dosierung: 15-30 ml/100 kg Schüttung.

Beerzym BG 1 kg
Thermostabiles flüssiges Enzym für den Glucan-Abbau in Braumaischen bis 90 °C. Das Enzym wird aus einem speziell selektierten Stamm von Talamoryces Emessonii gewonnen.
Dosierung: 20-40 ml/100 kg Schüttung.

Beerzym BG Super 1 kg
Flüssiges Spezialenzym für den Glucan-Abbau in Biermaischen bis 75 °C. Weil das Enzym keine Proteinasen enthält, kann es auch im Tankbier, ohne Beeinträchtigung der Schaumhaltbarkeit, eingesetzt werden. Das Enzym wird aus einem speziell selektierten Stamm von Penicillium Funiculosum gewonnen.
Dosierung: 15-30 ml/100 kg Schüttung.

Beerzym Chill 1 kg
Flüssiges, pflanzliches Enzym zur Erhöhung des Eiweißlösungsgrads und zur Kältestabilisierung von Tankbier bzw. Füllbier. Wirksam im Bereich von 4-70 °C.
Dosierung: 2-8 ml/100 kg Schüttung.

Beerzym Minical 1 kg
Flüssiges Spezialenzym für die Restdextrin-Verzuckerung zur fermentierbaren Glucose, zur Verbesserung des Endvergärungsgrades.
Dosierung: 2-5 ml/100 l Grünbier.

Beerzym P7 1 kg
Flüssiges Spezialenzym zur Proteolyse bei Maischen mit Rohfrucht bis 55 °C. Das Enzym wird aus einem speziell selektierten Stamm von Bascillus Subtilis gewonnen.
Dosierung: 15-25 ml/100 kg Schüttung.

Beerzym Penta 1 kg
Fungal- Pentosanase und Beta Glucanase für den Abbau filtrationshemmender Kolloide bei der Herstellung obergäriger Biere.
Dosierung: 2-5 ml/100 l Würze.

Beerzym Multi 1 kg
Flüssiges Spezialenzym für die Bierbereitung aus enzymschwachen Malzen und/ oder Anwendung von ungemälzter Gerste.
Dosierung: 150-200 ml/100 kg Schüttung.

Beerzym Rapid 1 kg
Flüssige alpha-Acetolactatdecarboxylase (ALDC) zur schnellen Geschmacksharmonisierung bei der Reifung.
Dosierung: 8-10 ml/100 l Würze.

Erbostabil 1 kg
Ein hochwirksames, pulverförmiges Schaumstabilisierungsmittel, aus Kulturhefe hergestellt.

Brausol 25 kg
Ein Kieselsol mit besonders hoher Ladungs-Intensität im pH-Bereich von Würze und Bier. Trübungsbildendes Eiweiß wird schnell und sicher adsorbiert.

Kigel Clear 15 kg
Hochwirksames Kieselsäuregel. Zur Verbesserung der Kältestabilität im Bier.

Kigel Hydro 25 kg
Pulverförmiges amorphes Kieselsäure-Hydrogel. Zur Verbesserung der chemisch-physikalischen Stabilität. Kein Einfluß auf die Schaumstabilität oder die Bitterkeit.

Kigel Medi 20 kg
Pulverförmiges amorphes hydratisiertes Kieselgel. Zur Verbesserung der chemisch-physikalischen Stabilität. Kein Einfluß auf die Schaumstabilität oder die Bitterkeit.

Kigel Xero 15 kg
Pulverförmiges amorphes Kieselsäure-Hydrogel. Zur Verbesserung der chemisch-physikalischen Stabilität.

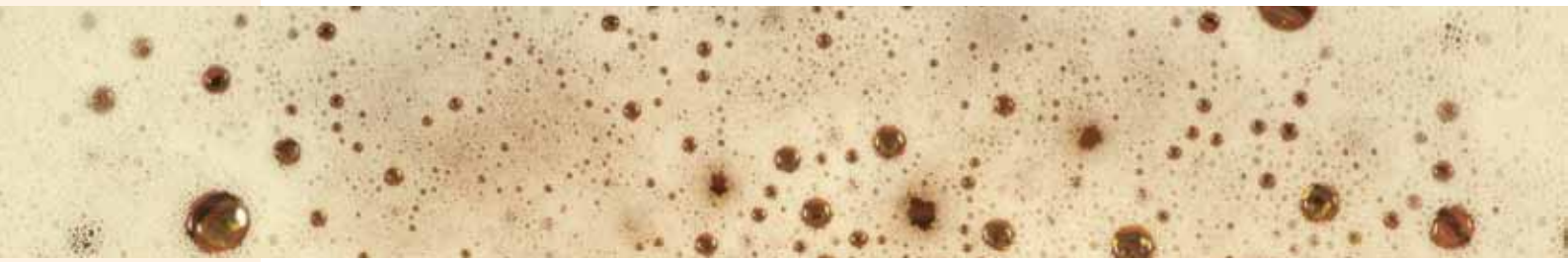
PVPP 10 kg
Pulfer um Polyphenole aus Wein oder Bier zu entfernen.

ERBSLÖH

Art.nr.	Typ
055.001.2	Beerzym Amyl
055.002.0	Beerzym Amyl HT
055.003.8	Beerzym Alfa-Beta
055.004.6	Beerzym BG
055.005.3	Beerzym BG super
055.006.1	Beerzym Chill

Art.nr.	Typ
055.007.9	Beerzym Minical
055.008.7	Beerzym P7
055.009.5	Beerzym Penta
055.010.3	Beerzym Multi
055.011.1	Beerzym Rapid

Art.nr.	Typ
055.043.4	Erbostabil
055.060.8	Brausol
055.061.6	Kigel Clear
055.062.4	Kigel Hydro
055.063.2	Kigel Medi
055.064.0	Kigel Xero
055.065.7	PVPP



Brauen Sie Ihr eigenes Bier mit den Brewferm® Bierpakete!

Selber Bier brauen? Warum nicht? Selber Bier brauen ist ein spannendes, angenehmes und außerdem günstiges Hobby. Was man selber macht, kennt man. Brauen Sie also selbst Ihr natürliches Bier! Beginnen Sie noch heute und entdecken Sie die neue und reiche „Bierwelt".

Ist Bier brauen schwierig?

Nein, sicher nicht, denn mit den BREWFERM-Bierkonzentraten Bier zu brauen geht so einfach wie's Brezelbacken! BREWFERM® Bierkonzentrate haben bereits den größten Teil des Brauprozesses durchlaufen. Kurz vor dem Endstadium wird dieser Prozess unterbrochen und die Flüssigkeit zu BREWFERM® Bierkonzentraten eingedampft. Sie müssen nur noch Wasser und Zucker zugeben und erhalten nach der Gärung 7 bis 20 Liter herrliches Naturbier. Mit der Verwendung von rein natürlichen Zutaten hat BREWFERM® eine Reihe einzigartige Bierkonzentrate zusammengestellt, die jeweils ein vortreffliches, ausgewogenes Bier ergeben.

www.brewferm.com

Was benötigen sie?

- Ein Gärungsgefäß mit Siphon.
- Einen Sauger, um das Bier in Bierflaschen abzufüllen.
- Einen Kronkorkenverschließer und natürlich die Kronkorken (Bierkapseln), um die Fläschchen abzudichten.
- Eventuell einen Dichtemesser, um die Gärung genau verfolgen zu können.
- … natürlich ein BREWFERM® Bierkonzentrat!

Wenn sie beginnen:

- Sorgen Sie dafür, dass das Gärungsfass und alle verwendeten Materialien gut gereinigt sind, um eine Verunreinigung des Bieres zu vermeiden.
- Verwenden Sie immer stabile Bierflaschen (keine Wegwerfflachen), die mit einem Kronenkorken oder Bügelverschluss verschlossen werden, da sie sonst explodieren.
- Versuchen Sie, das Bier so lange wie möglich reifen zu lassen, damit die Qualität steigt.
- Schenken Sie das Bier vorsichtig aus, damit der Hefebodensatz am Boden bleibt.

1. Lesen Sie die Anweisungen aufmerksam durch und machen Sie sich mit allen Zutaten und Materialien vertraut.

2. Waschen und sterilisieren Sie das ganze Material, auch wenn es neu ist.

3. Die Dose öffnen und erwärmen in einer Bain-Marie für 10 Minuten, um den Inhalt zu verflüssigen.

4. Gießen Sie den Inhalt in den Brau- und Gäreimer. Spülen Sie die Dose mit 1 l warmem Wasser und fügen Sie hinzu.

5. Lösen Sie die angegebene Menge Zucker in 2 l kochendem Wasser und vermischen Sie mit dem Bier-Extrakt. Mit der richtigen Menge an Wasser vermischen und kühlen auf 20 °C.

6. Die Hefe in 150 ml lauwarmem Wasser (25 °C) auflösen in einem sterilisierten Glas, hinzufügen und gründlich mischen.

7. Lassen Sie 7-10 Tage gären bei Raumtemperatur.

8. Messen Sie die Dichte des Bieres mit einem Hydrometer wenn der Gärspund wenig oder keine Aktivität zeigt.

9. Das Bier bei richtiger Abfülldichte umfüllen in einem anderen Gäreimer und ruhen lassen für 2-4 Wochen bei niedrigerer Temp. (max. 20 °C, vorzugsw. niedriger).

10. Wieder umfüllen und Zucker hinzufügen für die Flaschengärung. Gut mischen und in Bierflaschen oder Druckfass abfüllen.

11. Bestimmt der schwierigste Teil des Heimbrauens: Warten Sie 6-8 Wochen.

12. Laden Sie Ihre Freunde ein und überraschen Sie sie mit Ihrem eigenen Hausgebrauten Bier.

Bierpakete Brewferm®

Pils
(für 12 oder 20 Liter)
Ein leichtes, blondes und durstlöschendes Bier für jeden Tag.
Mit 2 Rezepten: Für 12 L und 20 L.
Anfangsdichte: 1.042. Alk.: 4,5 % vol.

056.050.8

Klosterbier
(für 9 Liter)
Dunkelbraun, viel Körper und mit einem vollen, malzigen Geschmack: Ein göttliches Bier, das eine lange Reifezeit erfordert.
Anfangsdichte: 1.070. Alk.: 8 % vol.

056.055.7

Ambiorix
(für 15 Liter)
Ein Bernsteinfarbenes Sommerbier mit kupfernem Schimmer. Besitzt einen leicht sauren Geschmack, hat jedoch einen milden Nachgeschmack.
Anfangsdichte: 1.060. Alk.: 6,5 % vol.

056.057.3

Kriek
(für 12 Liter)
Ein rotfarbenes, leicht saures, jedoch süß schmeckendes Sauerkirschbier mit einem feinen Aroma und einer vollen Schaumkrone.
Anfangsdichte: 1.053. Alk.: 5,5 % vol.

056.060.7

Gold
(für 12 Liter)
Ein richtig luxuriöses Pilsbier mit vollem Geschmack, angenehmer Hopfenbitterkeit und durstlöschend.
Anfangsdichte: 1.053. Alk.: 5,5 % vol.

056.062.3

Grand cru
(für 9 Liter)
Ein goldfarbenes Bier mit einem subtilen „würzigen" Aroma und einem vollen, malzigen Geschmack mit einer dezenten Fruchtnote.
Anfangsdichte: 1.075. Alk.: 8 % vol.

056.065.6

Himbeeren
(für 12 Liter)
Ein erfrischendes Bier mit einem herlichen, delikaten Aroma. Sehr geeignet für heiße Sommer oder als überraschender Aperitif!
Anfangsdichte: 1.053. Alk.: 5,5 % vol.

056.067.2

Gallia
(für 12 Liter)
Bernsteinfarbenes Bier mit einer vornehmen Bitterkeit und einem zarten, erfrischenden Geschmack.
Anfangsdichte: 1.055. Alk.: 5,5 % vol.

056.051.6

Christmas
(für 7 Liter)
Stark braunes Bier mit einem angenehm malzigen Geschmack: Ein richtiges Dessertbier. Bevorzugt eine lange Reifezeit.
Anfangsdichte: 1.065. Alk.: 7,5 % vol.

056.056.5

Diabolo
(für 9 Liter)
Goldfarben wie Feuer, ein milder Geschmack und ein hoher Alkoholgehalt: Ein teuflisches Bier!
Anfangsdichte: 1.075. Alk.: 8 % vol.

056.059.9

Altflämischesbraunbier
(für 12 Liter)
Sehr aromatisches, dunkelbraunes Bier mit einer Süßholznote und einem mäßigen Alkoholgehalt.
Anfangsdichte: 1.060. Alk.: 6 % vol.

056.061.5

Weizenbier
(für 15 Liter)
Ein durstlöschendes, sehr leichtes, blondes und leicht trübes Bier mit einem frischen Geschmack und einem prächtigen Aroma: Ein echtes Witbier!
Anfangsdichte: 1.052. Alk.: 5 % vol.

056.064.9

Triple
(für 9 Liter)
Ein himmlisches Abteibier: Goldfarben, mild aber stark, voller Malzgeschmack, leicht gewürzt und gut gehopft.
Anfangsdichte: 1.075. Alc: 8,0 % vol.

056.066.4

Anfängerpaket Basic

Für den beginnenden Heimbrauer. Enthält alle Materialien, die Sie zum Bierbrauen mit Bierpaketen benötigen:

- Kunststoff Gäreimer 30 l mit Zapfhahn und Gärloch.
- Rührlöffel.
- Kronenverkorker „GRETA“ und 100 Kronenkorken.
- Flaschenbürste.
- Reinigungsmittel Chemipro® OXI.

Bierpaket nicht einbegriffen.

056.049.0

Anfängerpaket Deluxe

Mit diesem vollständigen Startpaket haben Sie alle Materialien zur Hand um aus Bierpaketen selbst Bier zu brauen.

- Braueimer 30 Liter mit Zapfhahn.
- Gäreimer 30 Liter mit Zapfhahn, Thermometerstrip und Siphon.
- Spezielles praktisches Abfüllrohr zum Füllen der Bierflaschen.
- Rührlöffel.
- Kronenverkorker „EMILY“ und 100 Kronenkorken.
- Flaschenbürste und Reinigungsmittel Chemipro® OXI.
- Dichtemesser und Messzylinder um den Verlauf der Gärung zu kontrollieren.

Bierpaket nicht einbegriffen.

056.041.7

Bierpakete 23 kg

Gleiche Rezepte wie die bekannten BREWFERM® Pakete, aber in einer Großverpackung von 23 kg, ausreichend für 150-250 l Bier, abhängig vom Typ. Falls Sie eine große Menge Bier brauen möchten (für eine Party, einen Verein usw.), dann sind diese Kanister ideal. Auch für kleine Brauereien und den Gaststättenbetrieb sind diese Kanister eine gute Lösung. Geliefert ohne Hefe.

Art.nr.	Typ	Art.nr.	Typ
056.100.1	Klosterbier (150 l)	056.104.3	Weizenbier (250 l)
056.101.9	Diabolo (150 l)	056.105.0	Pils (250 l)
056.102.7	Gold (200 l)	056.108.4	Triple (150 l)
056.103.5	Grand cru (150 l)	056.109.2	Gallia (200 l)

Standard range - 1,5 kg

Mit diesem seit Jahren bekannten englischen Bier-Kit aus 100 % gehopftem Malzextrakt brauen Sie daheim Ihr eigenes Qualitätsbier zu einem günstigen Preis. Die meisten Packungen reichen für 23 l Bier. Trockenhefe und Gebrauchsanleitung befinden sich unter dem Deckel.

Art.nr.	Typ
056.220.0	Scottish heavy ale (17l)
056.221.8	Barley wine (13 l)
056.222.6	Irish stout (23l)
056.223.4	Midland mild (23l)
056.224.2	Premium lager (23l)
056.225.0	Premium bitter (23l)
056.226.7	American light (23l)
056.227.5	Old ale (6l)
056.228.3	Premium pils (23l)
056.229.1	Canadian ale (23l)
056.230.9	Mexican Cerveza (23l)

Connoisseurs range - 1,8 kg

Die MUNTONS Connoisseurs Bier-Kits liefern, dank des größeren Inhalts, Biere von noch besserer Qualität als die Standardpackungen. Alle Packungen reichen für 23 l Bier. Trockenhefe und Gebrauchsanleitung befinden sich unter dem Deckel.

Art.nr.	Typ
056.210.1	Nut brown ale
056.211.9	Export pilsner
056.212.7	Export stout
056.213.5	IPA bitter
056.214.3	Traditional bitter
056.215.1	Yorkshire bitter
056.216.8	Wheat
056.217.6	Bock beer
056.218.2	Continental lager
056.219.4	Pilsner

Gold range - 3 kg

Die Top-Marke von MUNTONS zum Brauen von „all-malt“ Bieren, ohne Zusatz von Zucker. MUNTONS GOLD liefert vollere Biere – eine echte Versuchung für alle Bierliebhaber. Alle Packungen reichen für 23 l Bier. Trockenhefe und Gebrauchsanleitung befinden sich in der Schachtel.

Art.nr.	Typ
056.200.2	Continental pilsner
056.201.0	Docklands porter
056.202.8	India pale ale
056.203.6	Highland heavy ale
056.204.4	Old english bitter
056.205.2	Imperial stout

056.400.5

Schlotfegerla (für 20 Liter)
Dunkles Rauchbier mit vollem Körper. Eine raffinierte Buchenholznote und die besondere Malzigkeit verleihen diesem Bier einen harmonischen Charakter. Passt sehr gut zu traditionellen bayerischen Gerichten.
Anfangsdichte: 1.054. Alkohol: 5,2 % vol.

056.401.3

Wheat wine (für 20 Liter)
Farbe und Mundgefühl dieses Biers erinnern stark an Honig. Fruchtige Noten von Banane, Ananas und Zitrone mit milder Säure (weniger lyrisch als das Original?). Die Malzsüße des Körpers (wegen des Bodenmalzes) harmoniert perfekt mit dem erlesenen Hopfen. Der wärmende Charakter im Abgang vermittelt ein sehr angenehmes Gefühl.
Anfangsdichte: 1074. Alkohol: 7,1 % vol.

056.402.1

Bohemian Dunkel (für 20 Liter)
Diese tschechische Biersorte hat eine wunderbare kastanienbraune Farbe und eine schöne hellbraune Schaumkrone. Sowohl Geruch als auch Geschmack weisen starke Karamellnoten und ein dezentes Hopfenbouquet auf, das an Zitrusfrüchte, Geranien und Flieder erinnert. Harmonischer Abgang von malzsüßem Karamell mit angenehmer Bitterkeit.
Anfangsdichte: 1.050. Alkohol: 5,0 % vol.

Brauen Sie Ihr eigenes Bier mit den Brewferm® & Weyermann® Malzpaketen!

Brouwland verfügt über ein umfangreiches Sortiment an fertigen Malzpaketen, mit denen Sie selbst ein vorzügliches Bier brauen können.

Neben dem umfangreichen Sortiment an Brewferm Malzpaketen wurde unser Angebot vor kurzem durch eine Reihe neuer Weyermann® Malzpakete ergänzt, die leicht an der typischen gelb-roten Weyermann® Verpackung zu erkennen sind.

Brewferm®, das sind 30 Jahre Erfahrung mit Braupaketen mit qualitativ hochwertigen und 100 % natürlichen Inhaltsstoffen. Als Hobbybrauer können Sie aus 24 verschiedenen Biersorten wählen, die alle in praktischen gebrauchsfertigen Malzpaketen verpackt sind.

Weyermann® ist bekannt für seine große Auswahl und hohe Qualität von Spezialmalzen, die Sie nun auch als Hobbybrauer nutzen können. Dafür hat Brouwland einige Rezepte zusammengestellt, die auf einer Reihe weltweit bekannter Bierspezialitäten beruhen.
In Zukunft liefert Brouwland neben den Braupaketen auch diese Weyermann® Spezialmalze in 1 und 5 kg Packungen (ausgenommen BIO-Malz).

Malzpakete Brewferm®

Sie möchten selbst mit Malz Bier brauen, aber Sie haben kein Rezept zur Hand oder Sie wissen nicht wo Sie anfangen sollen? Dann sind die fertigen Malzpakete von Brewferm® die ideale Lösung. Diese Malzpakete enthalten alle Zutaten, die Sie für das Brauen von 15-20 Liter Bier benötigen: Die Malze, eventuell spezielles Getreide (Weizen, Maisflocken,...), Hopfen, eventuell Kräuter und trockene Bierhefe. Das Paket wurde von unserem Braumeister nach erprobten Rezepten zusammengestellt und ist für eine optimale Frische säuberlich verpackt. Mit ausführlicher Gebrauchsanleitung und deutlichem Schema des Maischverfahrens.

Préaris Quadrupel (für 20 Liter)
Das beste Hobby-Bier von Belgien im Jahr 2011 jetzt in einem fertig-Malzpaket von Brewferm®.Verwöhnen Sie sich (und andere) und experimentieren Sie mit diesem etwas süßeren dunklen Stout-Porter, angereichert mit Vanille und warmen Wintergewürzen.
Anfangsdichte: 1.099. Alk.: 10 % vol.

056.014.4

Mouten Kop (für 20 Liter)
Rezept der Gewinner des Brouwland-Bierwettbewerbs 2010. Ein leicht bernsteinfarbenes IPA (Indian Pale Ale). Vollmalzig und leicht bitter mit einem schön trockenen, würzigen Abgang. Mit einem Hauch Zitrushopfen.
Anfangsdichte: 1.060. Alk.: 6,5 % vol.

056.015.1

Blondie (für 20 Liter)
Herzhaftes, blondes Bier mit einem vortrefflichen Hopfencharakter. Die Hefe sorgt für die fruchtigen Noten. Das Ergebnis ist ein sehr angenehmes Bier mit einer einzigartigen Kombination aus Bitterkeit und Duft. Dry hopped (Mit Trockenhopfen).
Anfangsdichte: 1062. Alk.: 6,1 % vol.

056.016.9

Red Special (für 20 Liter)
Erfrischendes und fruchtiges Bier. Rötliche Farbe und sehr durstlöschend dank des sauren Geschmacks, der durch eine Milchsäuregärung entsteht. Inklusive Eichenholz Chips für ein Fass gereiften Bieres.
Anfangsdichte: 1053. Alk.: 5,4 % vol.
056.017.7

Black Gold (für 20 Liter)
intensive dunkle Farbe. Unter anderem durch den bittrigen Charakter und die subtilen Noten von Lakritze und Karamell neigt dieses Bier zu einem Stout-Typ.
Anfangsdichte: 1062. Alk.: 6,1 % vol.
056.018.5

Monnikskap (für 20 Liter)
Bernsteinfarbenes, komplexes Klosterbier. Für Optimales Resultat: Es ist erforderlich um auch eine Brettanomyces- Kultur einzusetzen. Dieses Bier ist ziemlich bitter, enthält sehr wenig Restzucker und bekommt ein herrliches Hopfenaroma durch Dry-Hopping. Erfordert mehrere Monate Reife. Anfangsdichte: 1060. Alk.: 6,2 % vol.
056.019.3

Luxe Pils (für 20 Liter)
Ein neutrales, trockenes und leicht malziges Pils mit einem etwas höheren Alkoholgehalt. Sehr angenehme Bitterkeit dank der Verwendung der aromatischen und würzigen Hopfenart Hersbrucker. Mit einer echten UNTERGÄRIGEN- Hefe, welche trocken ausgärt.
Anfangsdichte: 1.055. Alk.: 5,5 % vol.
056.020.1

Beaver-Ale (für 20 Liter)
Ein mildes belgisches Ale mit einem vollen Malzgeschmack und einem neutralen bis mäßig würzigen Hopfenaroma. Leicht bitterer und trockener Nachgeschmack.
Anfangsdichte: 1.055; Alk.: 5,5 % vol.
056.021.9

Mr. White (für 20 Liter)
Typisch belgisches Weißbier mit einem fruchtigen, sauren und leicht bitteren Geschmack. Erfrischender Durststiller, vor allem wegen der Verwendung von Weizen und einer richtigen Kräuterdosierung.
Anfangsdichte: 1.055. Alk.: 5,5 % vol.
056.022.7

Beverius (für 20 Liter)
Süßliches und leicht bitteres dunkles Klosterbier mit einem vollen Körper und einem deutlich wahrnehmbaren Karamellgeschmack dank der Verwendung von Kandiszucker. Je nach Art der Hefe können sich Fruchtaromen entwickeln.
Anfangsdichte: 1.068; Alk.: 7 % vol.
056.023.5

Golden Beverius (für 20 Liter)
Neutrales bis leicht hopfiges blondes Klosterbier. Vollmalziger Charakter mit einem süßen Hintergrund. Ein sauberes, mildes und abgerundetes Bier zum Durstlöschen. Je nach Art der Hefe können sich Fruchtaromen entwickeln.
Anfangsdichte: 1.068; Alk.: 7 % vol.
056.024.3

Gabriel (für 20 Liter)
Vollmalziges Tripel mit süßlichem, leicht würzigem Hauptgeschmack. Reich an Estern und folglich Fruchtaromen. Im Nachgeschmack sind die leicht aromatischen Hopfensorte erkennbar.
Anfangsdichte: 1.092. Alk.: 9 % vol.
056.025.0

Mc Beaver Scotch Ale
(für 20 Liter)
Schweres, karamellmalziges, süßliches und leicht würziges Ale mit vollem Körper und Alkoholwärme. Kräftige, aber verfeinerte Bitterkeit durch die Verwendung der mildesten englischen Hopfensorte.
Anfangsdichte: 1.082, Alk.: 8,5 % vol.
056.026.8

Irish Tapdancer (für 20 Liter)
Ein mildes, leicht süßes Ale mit einem deutlichen Malzcharakter und einer leichten Fruchtigkeit; die braunrote Farbe erhält das Bier durch die Verwendung von Karamalzen. Subtile Bitterkeit dank der Verwendung typisch englischen Aromahopfens.
Anfangsdichte: 1.055; Alk.: 5,5 % vol.
056.027.6

Kölner (für 20 Liter)
Helles obergäriges Bier mit einem milden, reinen Geschmack. Schwach fruchtig und leicht gewürzt durch die Verwendung von etwas Weizen.
Anfangsdichte: 1.055. Alk.: 5,5 % vol.
056.030.0

Alt (für 20 Liter)
Ein kupferfarbenes Bier mit einer sauberen abgerundeten Malzigkeit. Ein ziemlich trockener Hopfengeschmack ist im Abgang wahrnehmbar.
Anfangsdichte: 1.055; Alk.: 5,5 % vol.
056.031.8

Bavarienfest (für 20 Liter)
Bronzefarbenes untergäriges Bier mit Akzent auf einer milden Malzigkeit. Dieses Bier hat einen ziemlich trockenen Abgang.
Anfangsdichte: 1.055; Alk.: 5,5 % vol.
056.032.6

Weizen (für 20 Liter)
Hefeweizen mit einem vollen, milden Geschmack, einer sauberen Fruchtigkeit und leichten Würzigkeit durch die Verwendung von viel Weizenmalz. Eine geringe Bitterkeit.
Anfangsdichte: 1.055. Alk.: 5,5 % vol.
056.033.4

Weizen Doppelbock (für 20 Liter)
Dunklerer Weizen mit einem vollen, komplexen Geschmack durch die Verwendung von 7 Malzsorten. Dank des höheren Alkoholgehalts ist dieses Bier reich an Estern. Anfangsdichte: 1.082. Alk.: 8,5 % vol.
056.034.2

Brown Porter (für 20 Liter)
Sanfter Porter; wohl ausgewogenes Aroma mit komplexen Frucht- und Malzgeschmacksnoten, dank der Verwendung dunkler Malzsorten. Langer Nachgeschmack.
Anfangsdichte: 1.062. Alk.: 6,1 % vol.
056.035.9

Indiana Ale (für 20 Liter)
Stärkere und hopfigere Version des wohlbekannten Pale Ale Types. Helle Bronzefarbe, duftendes fruchtiges Aroma mit deutlichem Hopfencharakter.
Anfangsdichte: 1.068. Alk.: 7 % vol.
056.036.7

Beaver Bock (für 20 Liter)
Dieses Bier mit starkem Körper hat einen leicht süßen Geschmack. Delikat fruchtiges Malz-aroma, mit angenehmer Bitterkeit im Nachgeschmack.
Anfangsdichte: 1.068. Alk.: 7 % vol.
056.037.5

Koningsbok (für 20 Liter)
Sehr dunkles Bockbier mit karamellsüßem Geschmack und leicht geröstetem Malz im Aroma. Sanft, rund und voll im Charakter, mit geringer Bitterkeit.
Anfangsdichte: 1.070. Alk.: 7,1 % vol.
056.038.3

Barley Wine (für 15 Liter)
Dieses kupferfarbige Bier ist mit seinem hohen Alkoholgehalt unser stärkstes Malzpaketbier. Typisch für Barley Wine ist ein ausgeprägter malziger fruchtiger und alkoholischer Geschmack. Ein ausgeglichenes erwärmendes Degustationsbier.
Anfangsdichte: 1.100. Alk.: 10 % vol.
056.039.1

Anfängerpaket superior GAS für Malzpakete

- Malzmühle mit einstellbarer Feinheit.
- Hockerkocher mit 2 Meter Propangasschlauch.
- Emaillierter Braukessel 27 L.
- Maischelöffel 3 L.
- Hopfenkochsäcke.
- Lauterbottich 30 L.
- Plattenwürzekühler mit 2 x 1 m Silikonschlauch + 2 x 1,5 m PVC-Schlauch 10/15 verstärkt.
- Rührlöffel.
- Graduiertes Messbecher 5 L.
- Brauthermometer -10 +110 °C mit Schutzhülle.
- Dichtemesser und Kunststoff Zylinderglas 200 ml.
- Gärfass 30 L mit Gärloch und Ablasshahn.
- Abfülröhrchen.
- Chemipro® OXI Reinigungsmittel.
- Jodtinktur.
- Kronenverkorker „EMILY“ mit 100 Kronenkorken.
- Buch: „Bierbrauen für Anfänger“.

057.001.8

Anfängerpaket superior ELEKTRISCH f. Malzpakete

- Malzmühle mit einstellbarer Feinheit.
- Elektrischer Braukessel 27 L aus Edelstahl mit Thermostat und Zapfhahn.
- Maischelöffel 3 L.
- Hopfenkochsäcke.
- Lauterbottich 30 L.
- Plattenwürzekühler mit 2 x 1 m Silikonschlauch + 2 x 1,5 m PVC-Schlauch 10/15 verstärkt.
- Rührlöffel.
- Graduiertes Messbecher 5 L.
- Brauthermometer -10 +110 °C mit Schutzhülle.
- Dichtemesser und Kunststoff Zylinderglas 200 ml.
- Gärfass 30 L mit Gärloch und Ablasshahn.
- Abfülröhrchen.
- Chemipro® OXI Reinigungsmittel.
- Jodtinktur.
- Kronenverkorker „EMILY“ mit 100 Kronenkorken.
- Buch: „Bierbrauen für Anfänger“.

057.002.6

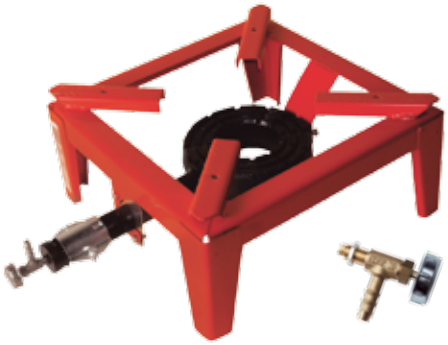
057.130.7

Gasbrenner 20 cm

Gasbrenner ohne Flammenschutz.
Butan/Propan. 5 kW.

Gasbrenner Mammuth

Standard mit Hahn für Propan und Butan. Solide Ausführung in lackiertem Profilstahl, mit einer gusseisernen Tülle und Regulierhahn. Hohe Kapazität: 8,5 kW. Abmessungen: 40 x 40 x 19 cm. Ohne Flammenschutz. In einem ausgiebig gelüfteten Raum anzuwenden!



Art.nr.	Beschreibung
123.225.5	Gasbrenner Mammuth
123.226.3	Hahn für Erdgas
123.228.9	Hahn für Butan/Propan

Gasbrenner mit Flammenschutz

Hochwertiger Gasbrenner für Hobby und Beruf. Mit Flammenschutz: Die Gaszufuhr wird automatisch geschlossen, wenn die Flammen erlöschen. Zugelassen für die Verwendung im Haus. Jeder Brennerring ist einzeln einstellbar. Erhältlich für Butan/Propan und Erdgas.

Butan/ Propan	Erdgas	Ø	kW	# Ringe
057.131.5	057.141.4	30 cm	8,5	1
057.132.3	057.142.2	40 cm	13,5	2
057.134.9	057.144.8	60 cm	25,5	2
057.135.6	057.145.5	80 cm	37,5	3
057.136.4	057.146.3	90 cm	41,5	3

Anfängerpaket superior BASE für Malzpakete

Das vollständigste Startpaket für Malzbrauer die bereits einen Braukessel sowie einen Lauterbottich haben.

- Malzmühle mit einstellbarer Feinheit.
- Maischelöffel 3 L.
- Hopfenkochsäcke.
- Plattenwürzekühler mit 2 x 1 m Silikonschlauch + 2 x 1,5 m PVC-Schlauch 10/15 verstärkt.
- Rührlöffel.
- Graduiertes Messbecher 5 L.
- Brauthermometer -10 +110 °C mit Schutzhülle.
- Dichtemesser und Kunststoff Zylinderglas 200 ml.
- Gärfass 30 L mit Gärloch und Ablasshahn.
- Heber mit Abfülröhrchen.
- Chemipro® OXI Reinigungsmittel.
- Jodtinktur.
- Kronenverkorker „EMILY“ mit 100 Kronenkorken.
- Buch: „Bierbrauen für Anfänger“.

057.003.4

Anfängerpaket MX

Die kompletteste Ausrüstung um Zuhause mit Malzextraktpaketen zu brauen.

- Elektrischem Braukessel 27 l aus Edelstahl mit Thermostat und Hahn.
- Gäreimer 30 L mit Gärloch und Ablasshahn.
- Hopfenkochsäckchen.
- Plattenwürzekühler mit 2 x 1 m Silikonschlauch und 2 x 1,5 m PVC-Schlauch 10/15 verstärkt.
- Maischelöffel.
- Dichtemesser und Messglas.
- Brauthermometer -10 +110 °C mit Schutzhülle.
- Abfüllröhrchen.
- Chemipro® OXI Reinigungsmittel.
- Kronenverkorker „EMILY“ mit 100 Kronenkorken.
- Ausführliche Gebrauchsanleitung.

Brewferm® Malzextraktpakete Seite 129.

057.004.2

123.229.7

Entspanner 28 mbar

Entspanner Gas, 28 mbar, innengewinde.

Läutereimer Kunststoff

Großer Läutereimer aus lebensmittelechtem Kunststoff mit speziell perforiertem Filterboden und Zapfhahn. Inhalt 30 l. Einfach zu entfernendem Boden = einfache Reinigung. DIE budgetfreundliche Lösung für jeden Getreidebrauer! Inhalt: 30 Liter.

057.030.8

Propanschlauch verstärkt

Orangenfarbig, der NF-A84-640 Norm entsprechend, markiert mit dem Baujahr.
Arbeitsdruck: Max. 20 bar. Geeignet für den Anschluss von Gasbrennern an Druckminderer.
Diameter innen/außen: 9/16 mm.
Preis pro laufenden Meter.

123.227.1

Maische Spülset Autosparge

Unentbehrlich für konstantes und effizientes Spülen Ihrer Getreidemaische: Der Autosparge. Montieren Sie den Autosparge in Ihrem Brauerkessel/ Filterbottich, stellen Sie die gewünschte Spülwasserhöhe ein und schon geht‘s los! Keine Probleme mehr mit überlaufendem Spülwasser oder austrocknender Getreidemaische. Der Schwimmer aus Edelstahl sorgt dafür, dass Ihre Maische immer schön unter Wasser bleibt. Der leichte Whirlpool-Effekt steigert den Spüleffekt ganz ohne Sauerstoffaufnahme. Geeignet für Kübel ab 36 cm Diameter. Sehr gute Eignung für RIMS-Anwendungen. Edelstahlschwimmer + Arm, Einlassventil aus Bronze, Silikonschlauch mit Schwimmer. Benötigt eine Öffnung mit einem Diameter von 22 mm.

057.035.7

Filterboden Edelstahl

Filterböden aus Edelstahl mit 1,5 mm Perforation für optimale Spülrendite. Mit Handgriffen und angepassten Sockeln. KEINE Schweißnähte und vollständig demontierbar = perfekt zu reinigen.

Für Braukessel 057.099.4 - 057.104.2

Art.nr.	Beschreibung
057.080.4	Für Braukessel 36 l
057.081.2	Für Braukessel 50 l
057.082.0	Für Braukessel 70 l
057.083.8	Für Braukessel 98 l
057.084.6	Für Braukessel 150 l

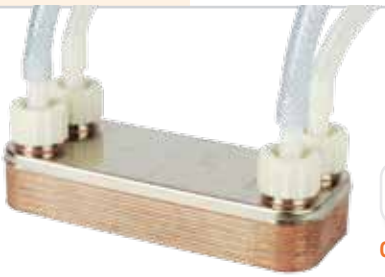
Für Braukessel 057.250.x

057.251.100	Für Braukessel 100 l
057.251.200	Für Braukessel 200 l
057.251.300	Für Braukessel 300 l
057.251.400	Für Braukessel 400 l
057.251.500	Für Braukessel 500 l
057.251.650	Für Braukessel 650 l
057.251.800	Für Braukessel 800 l
057.251.1000	Für Braukessel 1000 l

Läutereimer Edelstahl

Für die Getreidebrauer, die einen separaten Läuterkessel haben möchten, ist dieser Kessel ideal: Entfernbarer Edelstahlfilterboden mit 1,5 mm Perforation. Einschließlich Zapfhahn aus Edelstahl! Der Nutzinhalt ist 7 l weniger als der Gesamtinhalt (55 l). Fuß nicht inbegriffen.

Art.nr.	Kapazität	Ø x H
057.085.3	55 l	405 x 540 mm
017.787.41		Separate Füß

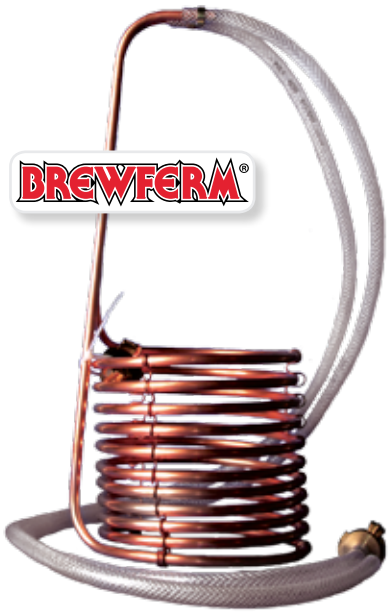


BREWFERM®

057.025.8

Plattenwürzekühler Edelstahl

Kühlen Sie Ihre Bierwürze wie in der professionellen Brauerei mit diesem sehr kompakten handlichen Plattenwärmetauscher. Mit seinen 12 Edelstahl Platten kann dieser Apparat 20 Liter heiße Würze kühlen bis zu 20 °C in nur 10 Minuten. Das Gerät nutzt die natürliche Schwerkraft und erfordert also keine zusätzliche Pumpe. Die Präzipitation des Eiweißes wird nicht unterbrochen und die schnelle Abkühlung reduziert die Infektionsgefahr. Leicht zu bedienen und zu reinigen. Mäßiger Wasserverbrauch. Standardanschluss (¾"). Absolut unentbehrlich für alle Bierbrauer, die Qualität anstreben! Komplett mit Nylon Schlauchtülle 12 mm x 3/4" F (018.263.1234) und Gebrauchsanleitung.



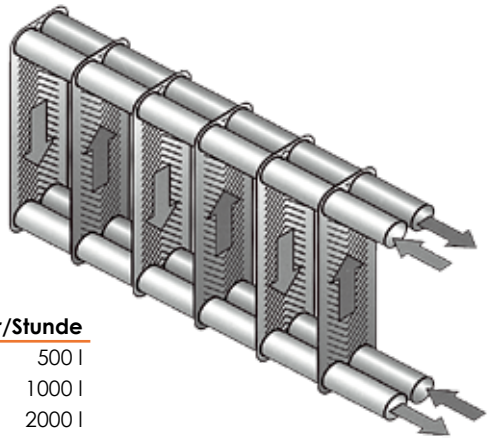
057.016.8

Würzekühler Kupfer Tauchmodell

Endlich eine einfache und schnelle Weise, um die Würze nach dem Kochen bis zur Gärungstemperatur abzukühlen! Enthält 8 m Kupferrohre, Diameter: 10 mm, von spezieller Qualität. Einfach an den Hahn anschließen, in den Würzekessel tauchen und warten. Kühlt bis 25 l Würze in ungefähr 20 Min. ab. Komplett mit Verbindungsschläuchen und Anschlüssen. OHNE Lötpunkte, MIT Fernhaltern für eine maximale Oberflächenbenutzung! Passt in die meisten Kessel. Ø x H: 20 x 50 cm. Höhe Spirale 20 cm.

Würzekühler - Plattenwärmetauscher Edelstahl

Professioneller Würzekühler für Gasthausbrauereien mit Bodengestell vollständig aus Edelstahl (AISI 316). Anschluss: DN32 Außengewinde für Bier; 1" Außengewinde für Kühlwasser. Die Kühlkapazität ist für eine Abkühlung der Würze von 95 °C auf 25 °C bei einer doppelten Menge Kühlwasser von 10 °C berechnet.
H x B x T: 65 x 18 x 40 cm.



Art.nr.	# Platten	Liter/Stunde
057.110.500	21	500 l
057.110.1000	27	1000 l
057.110.2000	37	2000 l

Durchflusskorbfilter Edelstahl

Professioneller Korbfilter aus Edelstahl zum Filtern von Hopfenpartikeln vor dem Plattenkühler. Mit herausnehmbarem Korb mit 1 mm Löcher. DIN-32 Anschlüsse.

057.125.7

Durchflusswürzebelüfter Edelstahl

Professioneller Belüfter mit Luftstein aus gesintertem Edelstahl. Dampfsterilisierbar. Kann auch als Karbonator genutzt werden. Anschluss: DIN40.

057.120.8

Sprühkugel rotierend

Rotierende Wassersparende Sprühkugel, um allerhand Behälter schnell und gründlich zu reinigen. Kann dank der minimalen Abmessungen (Ø Kugel 25 mm) sogar bei kleinen Öffnungen (Gärungsflaschen, Holzfässer usw.) eingesetzt werden. Anschluss: ¾" Innengewinde, Wasserverbrauch: Bis zu 50 l/Min.; Druckfest bis 4 bar.
Sprühdiameter: 1,5 m.
Durchfluss einstellbar.

017.786.SPR3

Würzebelüftersatz

Komplettes Set für das Belüften von Würze/Bier/Alkohol, mit Luftpumpe, 0,2 µ Luftfilter, 1 m Schlauch und keramischen Luftsteinchen. Die keramischen Luftsteinchen können einfach sterilisiert werden mit Alkohol oder Sulfit. Der Luftsteinchen aus Edelstahl kann in Chemipro® oder einem anderen Detergens eingetaucht werden!

Luftsteinchen keramisch

Speziell für 057.010.1 oder andere kleine Luftpumpen. Länge: 5 cm.

Luftfilter steril

Luftfilter 0,2 µ. Speziell für Würzebelüfter 057.015.0 (passt auf den Ausgang der Pumpe) oder für andere kleine Luftpumpen.

Luftsteinchen Edelstahl

Aus gesintertem Edelstahl. Komplett mit 6 mm Schlauchtülle.

PVC Schlauch 4 mm

Spezieller PVC-Schlauch, Ø 4/6 mm, für kleine Luftpumpen. Preis pro laufender Meter.

2

3

4

5

	Art.nr.	Beschreibung
1	057.015.0	Würzebelüfterset komplett
2	057.011.9	Luftsteinchen keramisch

	Art.nr.	Beschreibung
3	057.018.4	Luftsteinchen Edelstahl
4	057.012.7	Luftfilter 0,2 µ
5	057.013.5	PVC Schlauch 4/6 mm

HopRocket™ Edelstahl

Bereichern Sie das Hopfenaroma Ihres Bieres mit der HopRocket™!
Die HopRocket™ ist sowohl ein Inline-Hopfenfilter als auch ein Inline Hopfeninfuser.
Die HopRocket™ kann als Hopfeninfuser verwendet werden um nach dem Kochen der Würze, oder beim Zapfen des Bieres, Hopfenaroma hinzuzufügen.

- Nur geeignet für Hopfendolden, nicht für Hopfenpellets.
- Max. 85 g Hopfendolden beim Hopfenfilter, bis zu 115 g beim Hopfeninfuser.
- Druckfest bis zu 2,7 bar (40 PSI).
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl.
- Mit Silikon-Dichtungen ausgestattet.
- Komplett geschlossenes System vom Braukessel zum Gärtank oder Gärfass:
  - Kann nicht überlaufen.
  - Flüchtige Hopfenaromen gehen nicht verloren.
- Grobfilter an der Unterseite und konischer Boden.
- Funktioniert sowohl mit Pumpe als auch mit Schwerkraft (mindestens 1 Meter Höhendifferenz).
- Die HopRocket™ ist serienmäßig mit einem ½" NPT-Anschluss ausgestattet welcher nicht kompatibel ist mit den gebräuchlichen europäischen Anschlüssen. Daher brauchen Sie zusätzlich folgende Anschlüsse:
  - Bei Verwendung der HopRocket ™ unter Druck: 2 x 140.264.02 Anschluss ½" NPT x ¼" MFL.
  - Bei Verwendung der HopRocket ™ ohne Druck: 2 x 140.264.01 Anschluss ½" NPT x ⅜" Schlauchtülle gerade 9 mm.
- Wenn leer, kann die HopRocket ™ auch als Filter verwendet werden.

Art.nr.	Beschreibung
057.036.5	HopRocket™ Hopfenfilter + -infuser Edelstahl
140.264.01	Anschluss 1/2" NPT x 3/8" Schlauchtule gerade 9 mm
140.264.02	Anschluss 1/2" NPT x 1/4" MFL

057.006.9

Maischsack

Für die Verwendung in Braukesseln oder Maischekesseln. Mit feiner Seitenwand und gröberem Boden für eine optimale Spülung. Auch geeignet für das Kochen von Hopfen.
Abmessungen: 30 x 30 x 35 cm.

Hopfensäckchen

Um Hopfen zu kochen.
Verpackung von 10 oder 100 Stück.

Art.nr.	Inhalt
053.270.5	10 Säckchen
053.271.3	100 Säckchen

Rohhopfen

All unsere Hopfen werden für optimale Haltbarkeit bei Ankunft in einer speziellen Vakuumverpackung verpackt und im Kühlraum bei 5 °C gelagert. Verfügbarkeit und Alfasäurengehalt hängen sehr stark von der Ernte ab. Der Alfasäurengehalt ist auf jeder Verpackung angegeben.

Hopfenpellets

Hopfenpellets sind Rohhopfen, die ohne Stiele gemahlen wurden und in Stäbchen gepresst wurden. Der Verbrauch liegt ungefähr 10 % unter dem von Rohhopfen bei vergleichbarem Alfasäure gehalt. Hopfenpellets halten länger und sind im Laufe der Saison meistens auch länger erhältlich. Der Alfasäurengehalt ist auf jeder Verpackung angegeben.

130
pagina - page - Seite

Braukessel automatisch BRUMAS 2.0

Wollen Sie eine kompakte und komplette Brauanlage mit stilvollem Look? Dann ist die BRUMAS die richtige Wahl! Dieser automatische, isolierte Braukessel mit digitaler und programmierbarer Steuerung hat alles: Whirlpool, Aussenkocher und Läuterbottich um Ihr Bier risikolos zu brauen, ohne Anbrennen und ohne ständiges Rühren.

- Brauvolumen: Bis zu 30 Liter. (Inhalt Würzekessel: 34 Liter. Inhalt Lauterkessel: 36 Liter)
- Programmierbares Maischverfahren.
- Mit integriertem whirlpool.
- Mit Lauterbottich (ohne Küpferverkleidung).
- Afbmessungen ohne Lauterkessel (B x H x T): 60 cm x 57 cm x 50 cm.
- Elektrische Anschluss: 230 Volt. 2,1 kW. 50 Hz.

Küpferverkleidung für Läuterkessel BRUMAS

Geben Sie Ihrer Brumas einen neuen Look! Diese schöne Küpferverkleidung für den Läuterkessel ist einfach zu montieren.

Art.nr.	Beschreibung
057.040.7	Braumeister automatisch Brumas 2.0
057.041.5	Küpferverkleidung für Läuterkessel Brumas 2.0

057.096.9

Braukessel PRO 27 Liter

Erschwinglicher elektrischer Braukessel.

- Mit Edelstahl Kessel: robust, hygienisch und einwandfrei zu warten.
- **Heizelement: 1800 W.**
- Digitaler programmierbarer Thermostat 30-100 °C.
- Digitale programmierbare Zeitschaltuhr.
- Inhalt 27 l: Ausreichend, um bis zu 20 l Bier herzustellen.
- Mit Zapfhahn aus Edelstahl!
- 2 Jahre Fabrikgarantie!

057.095.1

Braukessel 27 Liter

Ein solider UND erschwinglicher elektrischer Braukessel. Robust, hygienisch und einwandfrei zu warten.

- Edelstahl Kessel 27 l. Ausreichend, um bis zu 20 l Bier herzustellen.
- **Heizelement: 2000 watt.**
- Stufenlos einstellbarer Analog-Thermostat 30-100 °C.
- Mit Zapfhahn aus Edelstahl.
- 2 Jahre Fabrikgarantie!

Braukessel Edelstahl

Universelle Kochtöpfe, aus Edelstahl 18/10, von professioneller Qualität. Mit speziellem Boden für alle Herdarten. Mit Deckel. Lieferbar mit oder ohne Zapfhahn.

Art.nr.	Inh.	Ø x H	Hahn
057.099.4	25 l	30 x 30 cm	-
057.099.4K	25 l	32 x 32 cm	1/2"
057.100.0	36 l	36 x 36 cm	-
057.100.0K	36 l	36 x 36 cm	1/2"
057.101.8	50 l	40 x 40 cm	-
057.101.8K	50 l	40 x 40 cm	3/4"
057.102.6	70 l	45 x 45 cm	-
057.102.6K	70 l	45 x 45 cm	3/4"
057.103.4	98 l	50 x 50 cm	-
057.103.4K	98 l	50 x 50 cm	3/4"
057.104.2*	150 l	60 x 55 cm	-
057.104.2K*	150 l	60 x 55 cm	3/4"

* nicht geeignet für Induktion.
* können nicht per Paketdienst versendet werden.

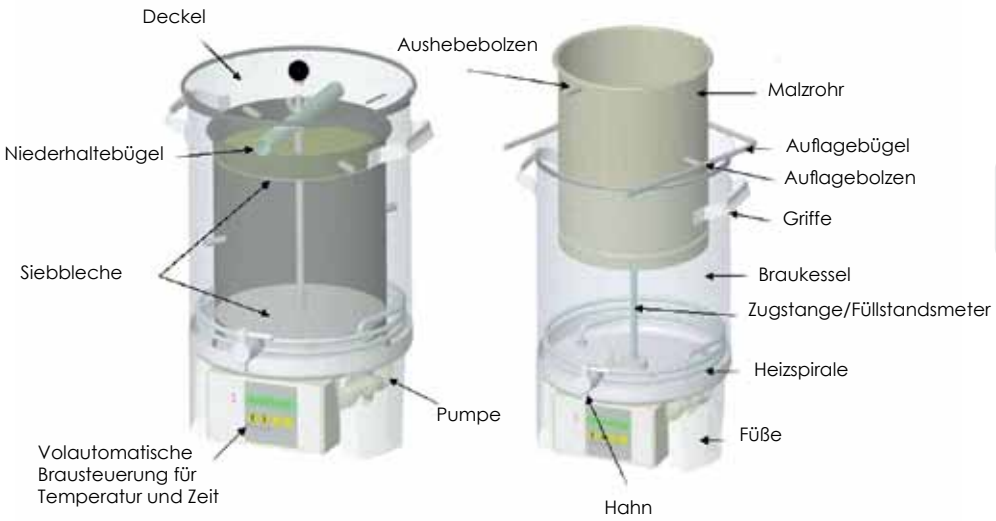
Filterboden für Braukessel Edelstahl 057.099.4 - 057.104.2K

Art.nr.	Beschreibung
057.080.4	Für Braukessel 36 l
057.081.2	Für Braukessel 50 l
057.082.0	Für Braukessel 70 l
057.083.8	Für Braukessel 98 l
057.084.6	Für Braukessel 150 l

Brauanlage Braumeister 20 & 50 Liter

Kompakter Brauanlage. Brauen Sie Ihr eigenes Bier mit dieser einfachen Brauanlage in gediegener Edelstahlausführung. Sie wollen Ihr eigenes Qualitätsbier mit Malz brauen? Durch die geringe Größe und die einfache Bedienung ist der Braumeister ideal für den Heimgebrauch.
Der ganze Maischprozess, sowie auch das Läutern und das Kochen der Bierwürze erfolgen im gleichen Kessel. Die verschiedenen Temperaturen werden digital eingestellt mit einem RIMS System (recirculation infusion mash system).
Das komplette Maischverfahren kann mit der digitalen Programmiereinheit eingestellt werden. Sogar wenn Sie keine Erfahrung mit Bierbrauen haben: Mit diesem Gerät können Sie innerhalb von 5 Stunden ein herrliches Bier brauen! Eine ausführliche Bedienungsanleitung wird mitgeliefert. Kann nicht per Paketdienst versandt werden.

Haben Sie nicht gleich ein Rezept zur Hand? Probieren Sie dann die fertigen Malzpakete von BREWFERM®.



SEHEN SIE SICH AUCH DEN INFOFILM AN AUF UNSERER WEBSITE www.brouwland.com

Technischen Daten	057.052.2	057.051.4
Kapazität	Max. 25 Liter Würze	Max. 55 Liter Würze
Thermostat	Digital + programmierbar	Digital + programmierbar
Heizungelement	2000 watt	3200 watt
Pumpe	23 watt	2 x 23 watt
Elektrischer Anschluss	230 volt	230 volt
Abmessungen (H x Ø)	60 x 40 cm	72 x 50 cm
Gewicht	15 kg	24 kg

Thermomanschette für Braumeister 20 & 50 Liter

Speziell zugeschnitte, abwaschbare Isoliermanschette mit Klettverschluss zur Erreichung noch schnellerer Aufheizzeiten, zur Energieeinsparung und als Hitzeschutz.

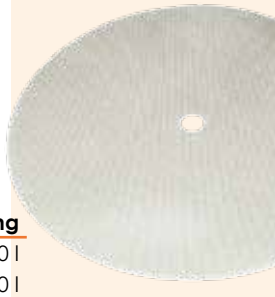
Art.nr.	Beschreibung
057.054.20	Thermomanschette für Braumeister 20 Liter
057.054.50	Thermomanschette für Braumeister 50 Liter

Kupferhaube für Braumeister 20 & 50 Liter

Macht Ihren Braumeister auch optisch zu einem Profigerät! Auch sehr gut geeignet als Einfüllhilfe für das Braumalz in das Malzrohr.

Art.nr.	Beschreibung
057.055.20	Kupferhaube für Braumeister 20 Liter
057.055.50	Kupferhaube für Braumeister 50 Liter

Filtergaze Edelstahl



Art.nr.	Beschreibung
140.250.2	Filtergaze für Braumeister 20 l
140.251.2	Filtergaze für Braumeister 50 l

Braumeister Braukessel 200 l

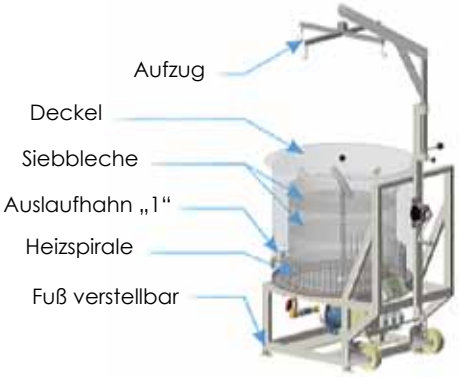
057.053.0

Braumeister 200 Liter

Brauen Sie Ihr eigenes Bier auf professionelle Art. Nutzen Sie hierfür das Braukonzept des Braumeisters. Dieses Basiskonzept hat sich im Laufe der Jahre mehr als bewährt. Der Braumeister 200 Liter ist daher eine logische Ergänzung dieser Erfolgsserie.
Es ist ein kompaktes und ökonomisches System, mit dem der gesamte Brauprozess in nur einem Behältnis vonstatten geht. Der Maischprozess ist vollständig programmierbar. Sowohl die verschiedenen Maischtemperaturen als auch die Ruhezeiten können Sie je nach Rezept einstellen. Das System sorgt dann dafür, dass die eingestellten Ruhezeiten und die Temperaturregulierung während des gesamten Brauvorgangs sorgfältig eingehalten werden. Der Läuterungsprozess erfolgt durch einfaches Hochheben des Maischkorbs mit dem mitgelieferten Hebesystem. Durch seine Konstruktion ist dieses System mobil und platzsparend. Ideal zum Gebrauch in Brauereigasthöfen, Restaurants, bei Brauvorführungen und für den etwas ambitionierteren Hobbybrauer.

- Gewicht: 145 kg mit Einbauten und Aushebebügeln.
- L x B x H: 136 cm x 90 cm x 208 cm.
- Braumenge: Ca. 200 l fertiges Bier (Normalbier) = ca. 230 l Bierwürze. Zugabe: 40-45 kg.
- Heizspirale: 3 x 3000 Watt.
- Pumpe: 370 Watt.
- Stromanschluss: 400 V (16A).
- Gesamtanschluss: 9.4 Kw.
- **Neu: mit Frequenzregler.**

Nehmen Sie für weitere Informationen Kontakt mit unserem technischen Dienst auf.



Thermomanschette für Braumeister 200 Liter

Speziell zugeschnittene, abwaschbare Isoliermanschette mit Klettverschluss zur Erreichung noch schnellerer Aufheizzeiten, zur Energieeinsparung und als Hitzeschutz.

057.054.200

Gärtanks für Braumeister 200 Liter

- Ohne Mannloch.
- Mit Tankdach aus Edelstahl AISI 304.
- Mit Gasanschluss:
  100 + 240 l = ¾" Innengewinde.
  330-525-625 l = 1" Außengewinde.
- Modelle mit Inhalt von 100 bis 625 l erhältlich.

Kühlmantel Optional

Art.nr.	Inhalt
017.820.100	100 Liter
017.820.240	240 Liter
017.820.330	330 Liter
017.820.525	525 Liter
017.820.625	625 Liter

Braukessel doppelwandig elektrisch

Professionelle Braukessel mit kippbarem Edelstahlkübel und isolierter Doppelwand. Speziell für Mikrobrauereien. Geschlossener Kreislauf mit Pumpe! Mit digitalem Thermostat, starkem Rührmotor 22 U/min. und kräftigen Heizelementen. Mit Programmiereinheit für automatischen Maischverlauf.
Temperaturbereich: 100 °C.
Mögliche Option: Filterboden.

Art.nr.	Kap.	kW.	Art.nr.	Kap.	kW.
057.250.50E	50 l	6	057.250.500E	500 l	30
057.250.100E	100 l	9	057.250.650E	650 l	30
057.250.200E	200 l	18	057.250.800E	800 l	45
057.250.300E	300 l	24	057.250.1000E	1000 l	45
057.250.400E	400 l	30	057.250.2000E	2000 l	90

Braukessel doppelwandig Gas

Professioneller Braukessel mit kippbarem Edelstahlkübel mit isolierter Doppelwand. Speziell für Mikrobrauereien dank des geschlossenen Kreislaufs mit Pumpe! Mit digitalem Thermostat und starkem Rührmotor 22 U/min. Temperaturbereich: 100 °C.
Mögliche Optionen: Programmierbare Einheit für automatischen Maischverlauf und Gas-/Heizöl-Kessel.

Art.nr.	Kap.	Kw.
057.250.200G	200 l	35
057.250.300G	300 l	35
057.250.400G	400 l	35
057.250.500G	500 l	65
057.250.650G	650 l	65
057.250.800G	800 l	95
057.250.1000G	1000 l	95
057.250.2000G	2000 l	210
057.250.4000G	4000 l	210

Sonderzustellung

Der LKW deutet auf spezielle Lieferzeiten und Transportkosten hin. Informieren Sie sich bei unserem Kundendienst: sales@brouwland.com.

Filterbottich mit doppelter Wand

Isolierter Tank aus Edelstahl AISI 304. Mit perforiertem losem Filterboden aus 2 Stücken.
Diameter der Löcher: 1,5 mm.
Mit Türchen zum Entfernen des Filterkuchens: 400 x 300 mm.
Ausgang mit Scheibenventil DN50 (anderes Maß erhältlich), 150 mm über Boden
Einteiliger Deckel nicht-isoliert. Boden hat 2 % Gefälle.

Art.nr.	Diameter	Höhe
057.260.400	1100 mm	820 mm
057.260.500	1100 mm	900 mm
057.260.650	1280 mm	850 mm
057.260.800	1280 mm	1050 mm

Brouwanlage B-TECH

Die „kleine“ Mikrobrauerei! Unser B-TECH wurde speziell für Sie entworfen. Unsere Brauerei-Ingenieure haben dafür gesorgt, dass diese Braueinheit alles enthält, was Sie benötigen, um Ihr Bier zu brauen, aber in einem kleineren Format.
Mobiles 2-Kessel Brauhaus mit isoliertem Maischkessel/Südpfanne und Laüterbottich.

- Brauhaus komplett aus Edelstahl.
- Rührgetriebe und Pumpen mit einstellbarer Geschwindigkeit.
- Übersichtliches Bedienpult mit digitaler Temperatur-kontrolle für einen Brauprozess in max. 5 Schritten.
- Plattenwärme-tauscher, Scheibenventile und geschweißte Rohrleitungen mit Sichtfenster.
- Verschiedene zusätzliche Optionen möglich.

Für nähere Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Professional-Abteilung wenden.

Braukapazität	100 Liter	250 Liter	500 Liter
Art.nr.	057.400.100	057.400.250	057.400.500
H x B x T	190 x 200 x 86 cm	190 x 248 x 107 cm	220 x 320 x 132 cm
Kap.Lauterkessel	140 Liter	340 Liter	650 Liter
Kap.Maischkessel	170 Liter	400 Liter	800 Liter
Anschluss	400 V, 13 kW	400 V, 13 kW	400 V, 31,5 kW

B-TECH Gärungstanks

Mobile Einheit mit 2 isolierten zylinderkonischen Gärungstanks mit digitaler Temperaturkontrolle.

- Völlig isoliert mit eingebautem Kühlsystem.
- Übersichtliches Bedienpult mit digitaler Temperaturkontrolle.
- Komplett mit Sprühkugeln und Scheibenventilen.
- Verschiedene zusätzliche Optionen möglich.

Für nähere Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Professional-Abteilung wenden.

057.420.500

Inhalt	2 x 100 Liter	2 x 250 Liter	2 x 500 Liter
Art.nr.	057.420.100	057.420.250	057.420.500
Abm. (H x B x T)	160 x 130 x 60 cm	200 x 180 x 80 cm	240 x 200 x 90 cm
Anschluss	220 V, 400 W	220 V, 600 W	220 V, 800 W

Brauanlage B-TECH III

Professionelles brauen in Einem modernen Design! Dank der drei Kessel sind mit diesen Braueinheiten zwei Brauvorgänge am Tag möglich! Mit nutzerfreundlichem Touchscreen und PLC-Steuerung ist professionelles Brauen jetzt auch für handwerkliche Brauereien zugänglich, zudem in elegant schlichtem Design und zu einem unschlagbaren Preis.

Technische Daten:

Maischekessel:
- Vertikaler, zylindrischer, isolierter Kessel mit Heizfläche auf dem Boden und an der Seitenwand.
- Völlig Edelstahl AISI 304.
- Leistung: 650 Liter.
- Maße:
  - Diameter: 1150 mm
  - Höhe: 1800 mm
- Mit Mannloch oben.
- Heizung mit elektrischen Heizelementen von 30 kW mit Umwälzpumpe für Heizwasser, Sicherheitsventil und Ausdehnungsgefäß.
- Variable Geschwindigkeitsregelung für Mixer.
- Mit Hopfenfilter (für Maischekessel).
- Anschlussspannung: 400 V, 3 N, 50 Hz, 31 kW.

Läuterbottich + Whirlpool:
- Vertikaler, zylindrischer, isolierter Kessel ohne Heizfläche.
- Völlig Edelstahl AISI 304.
- Neben dem Mannloch oben auch ein zusätzliches Mannloch an der Seite.
- Leistung:
  - Läuterbottich: 600 Liter
  - Whirlpool: 600 Liter
- Maße:
  - Diameter: 1300 mm
  - Höhe bis zum oberen Mannloch: ± 1600 mm.
- Mit Messer zum Schneiden des Filterbettes.

Verbindungsrohrleitungen zwischen Maischekessel und Läuterbottich/Whirlpool:
- Flügelradpumpe.
- Schauglass.
- Edelstahl Plattenwärmetauscher.
- Waserkühlrohr zur Probeentnahme.
- Durchflusskorbfilter.

Wenden Sie sich für weitere Optionen an unseren technischen Dienst.

Art.nr.	Beschreibung
057.405.500	B-tech III 500 Liter
057.405.1000	B-tech III 1000 Liter

Gummistopfen met Druckventil

Probleme mit angeschwollenen Druckfässern? Mit diesen Gummistopfen mit Druckventil kann der Überschuss an Kohlensäure entweichen, und es bleibt zur gleichen Zeit ein Druck von etwa 2,5 bar im Fass erhalten. Oftmals wieder verwendbar.

058.023.2

CO_2 Kartuschen 16 g

Speziell für BEER KING 2000, PARTY MASTER und andere Bierzapfgeräte. Packung mit 10 Stück.

058.040.3

BREWFERM®

058.022.4

Startset Minidruckfass

Sind Sie es leid, immer wieder Flaschen abzufüllen? Oder haben Sie demnächst eine Party? Entscheiden Sie sich dann für ein Minidruckfass. Füllen Sie das Fass mit Bier, geben Sie 3 g Zucker pro l hinzu und lassen Sie das Bier an einem warmen Ort weiter gären. Als nächstes das Fass kühlstellen. Bereits nach wenigen Tagen können Sie Ihr Bier zapfen. Durch den Kohlensäuredruck entsteht auch eine stabile Krone. Weil es keinen Kontakt mit der Außenluft gibt, ist die Haltbarkeit für einige Wochen garantiert.
Inhalt:

- 3 Druckfässer 5 L mit Gummistopfen.
- Bierzapfgerät.
- 10 CO_2-Kartuschen 16 g.

BREWFERM®

Minidruckfass 5 L

Sehr geeignete Druckfässer, bekannt von kommerziellen Bieren.
Maximale Zuckerzugabe = 3 g/l. Mit speziellem wieder verwendbarem Gummistopfen. Benötigt ein Zapfgerät 058.030.4 oder 058.031.2.

BREWFERM®

Art.nr.	Beschreibung
058.020.8	Druckfass Brewferm® 5 l + Gummistopf
058.024.0	Druckfass 5 l + Gummistopf
058.021.6	Ersatz Gummistopf

Bierzapfgerät Beer King 2000

Spezielles CO_2-Zapfgerät für die Verwendung mit Minidruckfässern. Das spezielle Zapfgerät hat eine regulierbare Zapfmenge und eine regulierbare Kohlensäurezufuhr, funktioniert mit 16-Gramm-CO_2 Kartuschen und kann von einem leeren Fass in ein volles Fass gebracht werden, ohne Kohlensäureverlust!

058.030.4

Bierzapfgerät Multi Tap

Das preiswerte Zapfgerät für Minidruckfässer. Mit Luftpumpe. Verbraucht keine CO_2-Kartuschen. Geeignet für das „schnelle Leeren" der Fässer auf Partys, Grillfesten ...

058.031.2

Zweite gärung im druckfass

Die meisten Hobbybrauer wollen eine zweite Gärung im Druckfass durchführen, um so eine natürliche Kohlendioxydbildung zu erhalten wie bei Flaschenbier.

Die Zuckermenge, die Sie kurz vor dem Abfüllen Ihres Druckfasses hinzufügen müssen, unterscheidet sich im Prinzip NICHT von der Zuckermenge beim Abfüllen in Flaschen (5-9 g / Liter Bier, bei einem vollständig ausgegärten Bier und das in Abhängigkeit vom gewünschten Kohlendioxydvolumen in Ihrem Bier).

Die Arbeitsweise ist genau wie bei Flaschen: Lösen Sie den Zucker am Besten in einer kleinen Menge Wasser oder Bier auf, gießen Sie das in das Druckfass und füllen Sie das Bier dann um, damit alles gut vermischt wird.

Lassen Sie das Druckfass einige Tage lang aufrecht bei Zimmertemperatur stehen, damit diese zweite Gärung stattfinden kann und nachher zum Klären und Reifen an eine kühle Stelle.

Ein ausrangierter, aber noch funktionstüchtiger Kühlschrank ist ideal, denn er ermöglicht Ihnen, Ihr Bier auch gleich mit der richtigen Temperatur zu servieren.
Wenn das Bier vollständig geklärt ist, kann man mit dem Zapfen beginnen.

Soda-Kegs oder Corny kegs

sind aktuell die beste Lösung für Hausbrauer, die Bier vom Fass ausschenken wollen. Druckfass aus Edelstahl, also fast unzerbrechlich und einfach zu reinigen mit dem ovalen herausnehmbaren Deckel. Widersteht mehr als 5 bar Druck. Karbonisierung von stillen Weinen, Bieren ... ebenfalls möglich. Sie können jetzt auch Ihre Biere mit Gegendruck, also ohne Trub, abfüllen. Sie benötigen dann jedoch einen Gegendruckfüller. Wir bieten sowohl neue als gebrauchte Soda-Kegs an. Gebrauchte Soda-Kegs sind viel billiger, aber verlangen etwas Arbeit beim Reinigen. Wir haben 2 komplette identische Sätze, mit Ausnahme des Druckfasses, das neu oder gebraucht ist. Das weitere Zubehör ist immer neu. Wir bieten die Zubehörteile auch separat an.

Soda-Keg Set

- 1 Soda Keg 19 l.
- 1 gefüllter CO_2-Zylinder.
- 1 Druckregler mit 2 Manometern.
- 2 Schnellkupplungen.
- Schläuche + „Picnic"-Zapfhähnchen.
- Gebrauchsanweisung.

Art.nr.	Beschreibung
058.200.7	Set mit Soda-Keg neu
058.201.5	Set mit Soda-Keg gebraucht

Gesondertes Zubehör für Soda-Keg Set

Art.nr.	Beschreibung
058.210.6	Extra Soda-Keg 19 l neu
058.215.5	Extra Soda-Keg 19 l gebraucht
058.224.7	Feder-Set für Schnellkupplung
058.225.4	Überdruckventil
058.222.1	Dichtung für Schnellkupplung
058.223.9	Dichtung für Deckel
058.226.2	Dichtung für Steigrohr

CO_2 Zylinder 2 kg

Neuer, gefüllter CO_2-Zylinder mit 2 kg CO_2. TÜV getestet und für alle europäischen Länder zugelassen. Enthält ausreichend CO_2 für das Zapfen von mindestens 400 l Bier.

058.080.9

Keg charger

Die budgetfreundliche Lösung, mit Soda-Kegs zu beginnen! Diesen praktischen Keg Charger schließen Sie am CO_2-Anschluss Ihres Soda-Kegs an. Nun noch ein Zapfhahn und GO! Dank des praktischen Griffs ist das CO_2 einfach zu dosieren. 1 CO_2 Patrone von 16 g wird im Basispaket mitgeliefert.

Art.nr.	Beschreibung
058.045.2	Keg charger + 1 CO_2 Kartusche
058.046.0	CO_2- Kartuschen für keg charger, 5 Stück

Schlauchtülle + Mutter für Schnellkupplungen

Mit ¼" Gewinde.

Art.nr.	Beschreibung
058.092.4	Für Schlauch 4 mm
058.094.0	Für Schlauch 8 mm

Schlauch PVC verstärkt für Bier oder CO_2

Preis pro Meter.

Art.nr.	Ø innen/ausen
058.093.2	5/11 mm
058.098.1	8/14 mm

Soda-Keg 9,45 Liter

Soda-Keg 9,45 Liter ohne Zubehör. Anschlüsse: Ball-lock.

Art.nr.	Beschreibung
058.216.3	Soda-Keg 9,45 l gebraucht
058.211.4	Soda-Keg 9,45 l neu

Schnellkupplungen „Ball Lock"

Mit ¼" Gewinde.

Art.nr.	Beschreibung
058.090.8	Gas (IN)
058.091.6	Bier (OUT)

Schnellkupplungen „Pin Lock"

Mit ¼" Gewinde.

Art.nr.	Beschreibung
058.088.2	Gas (IN)
058.089.0	Bier (OUT)

Bierzapfgerät Party Master

Bierzapfgerät mit regulierbarer Fördermenge und Kohlensäuregehalt, welches auf allen kommerziellen Bierfässern von 30 und 50 Litern passt. Funktioniert mit 16 Gramm-CO_2-Kartuschen.

Art.nr.	Beschreibung
058.032.0	Party master Flachfitting
058.033.8	Party master Korbfitting

Bierzapfhähnchen Picnic

Praktischer Bierzapfhahn für Soda-Kegs. Geeignet für den 8/14 mm verstärkten PVC-Schlauch (058.098.1). Auch erhältlich komplett mit 20 cm PVC-Schlauch und „Ball-lock" Soda-Keg-Kupplung (058.096.5).

Art.nr.	Beschreibung
058.096.5	Hahn PICNIC + Schlauch 15 cm + Schnellkupplung bier
058.095.7	Hahn PICNIC

Bierzapfhahn verchromt + Adapter für Schnellkupplung

Gediegener verchromter Zapfhahn mit Spezial-Adapter, passend zu den Schnellkupplungen 058.089.0 und 058.091.6. Direkt auf dem Soda-Keg zu montieren.

058.100.8

Füllpistole Beergun + Zubehörset

Dieser raffinierte Flaschenabfüller, der sich mit einer Hand bedienen lässt, ermöglicht das Abfüllen von Bier ohne Oxidation dank der Vorfüllung mit CO_2. Aufgrund der durchdachten Konstruktion ist sogar eine Abfüllung möglich, die sich mit Gegendruckfüllern messen kann und bei der so gut wie keine Schaumbildung entsteht! Dieses Set ist vollständig und wird mit allen benötigten Schläuchen und Anschlüssen geliefert. Eine ausführliche Gebrauchsanleitung ist im Lieferumfang enthalten.

058.121.4

058.085.8

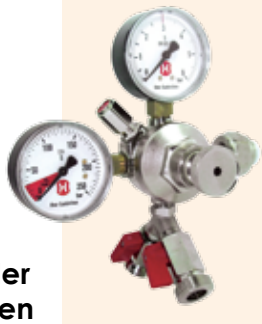
Druckregler für CO_2 mit 2 Manometern

Solider Druckregler für CO_2, ausgerüstet mit Ausgangsmanometer von 0-3 bar und Eingangsmanometer für Inhaltsanzeige des CO_2-Zylinders. Mit Überdruckschutz. Stufenlos einstellbarer Ausgangsdruck (0-3 bar). Anschluss: Schlauchtülle 8 mm.

058.084.5

Y-Stück mit 2 Ausgängen und CO_2 Absperrhähnen

Zubehör für Druckregler, für Doppel-CO_2-Nutzung (z.B für den Flaschenabfüller 058.121.4, um den Gasschlauch am BeerGun UND am Bierfass an zu schließen). Separat erhältlich oder montiert am Druckregler 058.083.7.



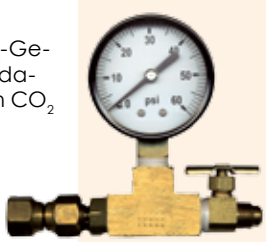
058.083.7

CO_2-Druckregler mit 2 Ausgängen

Druckregler für den normalen CO_2-Gebrauch, 3 bar. Mit Inhaltsanzeige und 2 Ausgängen für Doppel-CO_2-Nutzung (z.B für den Flaschenabfüller 058.121.4, um den Gasschlauch am BeerGun UND am Bierfass an zu schließen).

Bleeder-Valve + Manometer für Soda-Keg

Praktisch für die Kontrolle und eventuelle Verminderung des CO_2-Gehaltes des Bieres im Soda-Keg. Wird an die CO_2 Kupplung des Soda-Kegs angeschlossen. Mit Ventil zum Ablassen des überschüssigen CO_2 und Manometer zur Kontrolle.
Ablesung des Manometers in PSI (10 psi = 0,69 bar).
Bereich: 0-60 PSI (0-4 bar).



058.097.3

PEGAS CrafTap® Gegendruckfüller Edelstahl

Mit dem PEGAS CrafTap® füllen Sie Bier schnell und ohne Schaum aus Bierfässern in unterschiedliche Flaschenarten ab. PEGAS CrafTap® ist ein einzigartiges System, mit dem Sie selbst die Schaummenge bestimmen können, um so den Abfüllverlust auf maximal 2 % zu reduzieren.
Die Vorteile von PEGAS CrafTap®:

- Ohne Schaum und bis zu 2 Liter pro Minute.
- Für viele verschiedene Flaschenarten geeignet.
  Inhalt: 0,33 cl bis 2 Liter.
  Halsdiameter: 29 mm bis 56,5 mm.
  Höhe: 250 mm bis 400 mm.
- Geeignet für Flaschen in allen Farben durch integrierte Lichtleiste zur Füllstandkontrolle.
- Platzsparend: 350 x 350 mm auf einer Theke in der Bar oder auf einem Tisch in der Brauerei.
- Einfache Anwendung.
- CO_2-Verbrauch: Zwischen 1,5-2,5 bar.
- 100-240 V.
- Gewicht: 12 kg netto.

Art.nr.	Beschreibung
058.125.5	Pegas CrafTap®
058.126.4	Pegas CraftPad

Alle Flaschen werden OHNE Schließung geliefert!

* Bügelflasche Braun 75 cl mit Combi-Verschluss (= für kronenkork 26 mm und Bügel).
Kronenverkorker 020.041.0 EMILY und 020.040.8 GRETA sind nicht geeignet für diese Flasche.

	Art.nr.	Beschreibung	Kapazität	Verschluß	#/Palette	Art.nr./Karton	#/Karton
1	017.536.4	Bierflasche VICHY braun	33 cl	Kronenkork 26 mm	2888	017.458.1	60
2	017.537.2	Bierflasche STEINIE braun	33 cl	Kronenkork 26 mm	2640	017.461.5	60
3	017.535.6	Bierflasche NRW braun	50 cl	Kronenkork 26 mm	2023	017.460.7	52
4	017.538.0	Bierflasche FRANKONIA braun	50 cl	Kronenkork 26 mm	1904	017.459.9	46
5	017.526.5	Bierflasche BELGE braun Kork	75 cl	Kork	1421	017.472.2	33
6	017.527.3	Bierflasche BELGE braun Kronenkork	75 cl	Kronenkork 26 mm	1421	017.473.0	33
7	017.530.7	Bügelflasche STEINIE braun	33 cl	Bügel	2640	017.462.3	60
8	017.531.5	Bügelflasche braun	50 cl	Bügel	2112	017.463.1	40
9	017.534.9	Bügelflasche braun*	75 cl	Bügel	1421	017.464.9	33
10	017.533.1	Bügelflasche weiß	75 cl	Bügel	1407	017.465.6	32

CO_2-Prüfer Handmodell

Um den Kohlendioxiddruck in Bier, Wasser ... zu bestimmen, in Flaschen mit Kronenkorkenverschluss. Sowie für die Kontrolle der Nachgärung. Der Kronenkorkenverschluss wird durchdrückt.
Bereich: 0-6 Bar.
Teilung: 0,1 Bar.

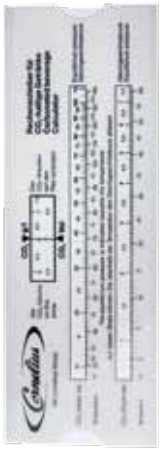
Art.nr.	Beschreibung
059.025.7	Für 26 mm
059.027.3	Für 29 mm
059.026.5	Ersatz-Gummi CO_2-Prüfer

CO_2-Prüfer für Bügelverschlussflaschen

Druckmesser für Bügelflaschen. Mit Manometer 0-2,5 bar. Aus eloxiertem Aluminium.

059.024.9

CO_2-Rechenschieber



Mit diesem praktischen Rechenschieber können Sie den CO_2-Gehalt Ihres Bieres berechnen. Temperatur und Druck werden mit einkalkuliert. Auch für die präzise Einstellung des Zapfdrucks bei Zapfanlagen.

059.028.1

Wasserhärte Streifen

Kontrollieren Sie selbst die Härte Ihres Brauwassers. Einfach im Gebrauch: Streifen eintauchen, 1 Minute warten, Härte ablesen! Verpackt pro 10 Stück.

013.072.4

Bierwürzespindel

Ergibt den Extraktgehalt in Gewichts-%.
Bereich: 0-20 %.
Länge: 22,5 cm.
Braucht einen 100-ml-Messzylinder.

Art.nr.	Beschreibung
059.005.9	Würzespindel 0-20 %
059.006.7	Würzespindel 0-20 % + thermometer

Würzespindel

Genaue Dichtespindel für Bier/Würze, mit eingebautem Thermometer. Mit Skala in Grad PLATO.
Verteilung: 0,1 Plato.
Thermometer: 0-40 °C/0,1 °C mit Korrekturskala.
Totale Länge: 37 cm. Benötigt einen 500-ml-Messzylinder.

Art.nr.	Bereich
059.020.8	0 - 10 PLATO
059.021.6	10 - 20 PLATO
059.022.4	20 - 30 PLATO

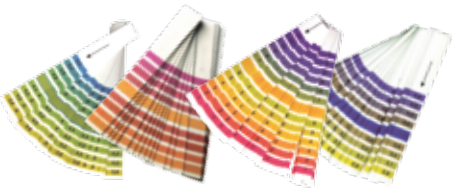
059.010.9

Jodtinktur

Für die Bestimmung des Stärkegehalts in abgekühlter Würze! Einer wenig gesonderten Würze einige Tropfen zufügen. Färbt sich die Würze blau oder violett, ist noch nicht die gesamte Stärke umgesetzt. Wenn keine Färbung stattfindet, ist sämtliche Stärke umgesetzt.
Inhalt: 30 ml.

pH-Streifen

Für die pH-Kontrolle von Saft, Wein, Bier, Kombucha ... oder für die Bestimmung des Säuregehalts mit dem Acidometer. Packung mit 20 Streifen mit eingebauter Farbenskala! Ablesung pro 0,2/0,3 pH.



Art.nr.	Bereich	Verteilung
013.071.6	pH 1-12 universal	1,0 pH
013.073.2	pH 2,8-4,6 Wein/Kombucha	0,2 pH
013.074.0	pH 3,8-5,5 Bier	0,2 pH
013.075.7	pH 5,2-6,8 Bier	0,2 pH

Die Pflege von pH-Metern

Das pH-Meter ist ein Präzisionsinstrument. Eine sachgemäße Verwendung und Wartung sind wichtig für eine lange Lebensdauer des Messgeräts. Im Folgenden ein paar Tipps:

- Bei neuen Geräten ist die Elektrode meist ausgetrocknet. Legen Sie diese vor dem ersten Gebrauch vier Stunden in das Konservierungsmittel. Auch nach jedem Gebrauch die Schutzkappe für die Elektrode mit dem Konservierungsmittel füllen. So bleibt Ihre Elektrode lange funktionsfähig.
- Das pH-Meter muss vor der Messung kalibriert werden. Hierfür werden die Pufferlösungen verwendet. Falls das pH-Meter nur auf einen Punkt kalibriert werden kann, dann verwenden Sie die Pufferlösung, die Ihren normalen Messungen am nächsten kommt.
- Achten Sie darauf, dass die Pufferlösung beim Kalibrieren nicht „verschmutzt" wird. Tauchen Sie daher die Elektrode nie direkt in das Fläschchen, sondern gießen Sie für das Kalibrieren eine kleine Menge der Pufferlösung in ein extra Gefäß. Die verwendete Flüssigkeit nicht mehr in das Fläschchen zurück gießen!
- Berühren Sie die Elektrode lieber nicht, auf keinen Fall mit den Fingern. Reinigen Sie die Elektrode nur mit einem weichen Tuch, ohne zu scheuern.

Sauerstoffmesser digital DO-600

Professioneller digitaler Sauerstoffmesser zur Bestimmung des Grads des aufgelösten Sauerstoffs in Bier, Würze, Wein…

- Handliches Modell mit deutlicher Anzeige von DO (dissolved oxygen) und Temperatur.
- DO Anzeige in % Sättigung, ppm Konzentration oder mg/l.
- Mit integriertem Thermometer und ATC (automatische Temperaturkompensierung) (0–50 °C).
- Automatische Selbstkalibrierung der Elektrode.
- Salz- und Höhenkorrektur möglich.
- Datenspeicher für 25 Messungen: DO und Temperatur.
- Elektrode und Membran auswechselbar.
- Gradeinteilung DO: 0–20 mg/l (ppm) / 0–200 %.
- Gradeinteilung Temperatur: 0–50 °C / 32–122 °F.
- Genauigkeit: ± 0,01 mg/l (ppm) / ± 0,1 %.
- Wasserdicht (IP67).
- Automatisches Abschalten nach 10 Minuten.
- 4 Li-Ion-Batterien CR2032.
- Komplett mit Schutzhülle, Elektrode, Ersatzmembran und Gebrauchsanleitung
- 1 Jahr Garantie für das Messgerät, 6 Monate für die Elektrode.

Art.nr.	Beschreibung
013.135.9	DO-600
013.136.7	Membrankit (6 St.)

pH-Messstick PH110

Robuster, digitaler und wasserdichter pH-Messstick für den professionellen Gebrauch mit auswechselbarer und nachfüllbarer Elektrode. Durch die flache Messelektrode ist eine Messung auch bei niedrigen Flüssigkeitsständen sowie auf Oberflächen (Fleisch, Käse …) möglich.

- Mit integriertem Thermometer (°C/°F).
- Automatische Temperaturkompensierung (ATC) von -5 bis 90 °C.
- Gleichzeitige digitale Ablesung von Temperatur und pH, mit Stabilisationsindikation.
- Einfache Ein-, Zwei- oder Dreipunkt-Kalibrierung mit automatischer Erkennung der Pufferflüssigkeit. Stark verlängerte Lebensdauer durch nachfüllbare Messelektrode.
- RENEW-Funktion: Meldet, wann die Elektrode ersetzt werden muss.
- CAL-Funktion: Meldet, wann eine Kalibrierung notwendig ist.
- Speicher für 15 Messwerte: pH und Temperatur.
- HOLD-Funktion.
- pH-Bereich: 0,00-14,00 pH, 0-90 °C.
- Temperaturbereich: -5-90 °C / 25-194 °F.
- Genauigkeit: ± 0,01 pH, ± 1 °C.
- Wasserdicht (IP67).
- Automatisches Abschalten nach 10 Minuten.
- Komplett geliefert mit Schutzkappe, Nachfülllösung, 4 Batterien (Typ CR2032) und Bedienungsanleitung.
- 1 Jahr Garantie auf den Messstick, 6 Monate auf die Elektrode.

Art.nr.	Beschreibung
013.130.0	PH110
013.131.8	Elektrodenflüssigkeit PH110

pH-Messer PHscan30

Wasserdichter Präzisions-pH-Messer mit ersetzbarer Elektrode.

- Einfache Zweipunkt-Kalibrierung mit Drucktaste (keine Schrauben!).
- Automatische Temperaturkompensierung (ATC) von 0 °C bis 60 °C mit Temperaturanzeige.
- Ersetzbare Elektrode.
- Gradeinteilung pH pro 0,01 pH, Genauigkeitsgrad ± 0,05 pH!
- Mit HOLD-Funktion, Automatisches Abschalten nach 8 Min.
- 3 LR44 Knopfbatterien (einbegriffen).
- Abmessungen: 180 x 35 mm.

Art.nr.	Beschreibung
013.115.1	pH-Messer PHSCAN30
013.116.9	Ersatzelektroden für PHSCAN30

Aufbewahrlösung für pH-Elektrode

Geeignet für alle Elektroden. Vermeidet Anschläge und Degenerierung der Elektrode. Inhalt: 100 ml.

013.084.8

pH-Pufferlösungen

Für die regelmäßige Eichung der elektronischen pH-Meter.
2 Typen Lösungen:

- pH 4,01
- pH 7,01

Inhalt 1 Flasche: 100 ml.

Art.nr.	Beschreibung
013.120.1	Lösung pH 7,01
013.121.9	Lösung pH 4,01
013.079.9	Set: pH 7,01 + pH 4,01

013.042.7

Refraktometer für Bier

Refraktometer sind optische Präzisionsinstrumente, die mit Hilfe der Brechzahl die Dichte einer Flüssigkeit bestimmen. Präzise und trotzdem einfach in der Anwendung: Einfach einige Tropfen Flüssigkeit auf das Prisma geben und die Dichte direkt ablesen. Die Lieferung erfolgt in einem Kästchen mit Schraubendreher zur einfachen Eichung, Tropfenpipette und Gebrauchsanweisung.

Refraktometer digital 0-230 Oe + 0-50 Brix

Bestimmen Sie mit nur wenigen Tropfen innerhalb von 2 Sekunden die Dichte Ihrer Flüssigkeit! Dieses digitale Refraktometer eignet sich sowohl für Most und Würze als auch für Obstsaft. Geliefert mit 9-Volt-Batterie und Gebrauchsanleitung.

- Bereich: 0-50 % Brix / 0-230 °Oe / 0-42 °kmw / 0-80 °C.
- Ablesung: 0,1 % Brix / 1 °Oe / 0,1 °kmw / 0,1 °C.
- Genauigkeit: ± 0,2 % Brix / ±1 °Oe / ± 0,2 °kmw / ± 0,3 °C.
- Kalibrierung: Automatisch mit entmineralisiertem Wasser
- Temperaturausgleich (ATC): Automatisch von 10-40 °C.
- Messzeit: 1,5 Sekunden.
- Energieversorgung: 9-V-Batterie, entspricht ± 5000 Messungen.
- Gewicht: 420 g.

013.045.0

Thermometer mit Schutzhülse

Größeres Thermometer mit einer Kunststoff-Schutzhülse. Ideal z. B. als MAISCHE-Thermometer. Einfach zu demontieren zur Reinigung. Mit roter Alkoholskala für eine leichte Ablesung. Länge: 28 cm.

Art.nr.	Beschreibung
013.089.8	-10/+110 °C Wurze
092.011.6	0/+50 °C Käse und Butter
013.160.7	Thermometer für 013.089.8
092.010.8	Thermometer für 092.011.6

Digitalthermometer + Alarm

Digitalthermometer mit gesonderter Edelstahlprobe und 135 cm Schnur. Ablesung wahlweise in °C/°F. Bereich: -30 bis + 300 °C. Sehr genau mit direkter Ablesung pro 0,1 °C. Inklusive Batterie. Mit Hoch/Niedrig-Alarm sowie Mind.-/ Höchstspeicher.

BREWFERM®

013.091.4

Thermometer Checktemp Dip

Digitalthermometer mit deutlichem Display und eingebauter Kalibrierung auf 0 °C. Ausgerüstet mit speziellem eingekapselten Sensor aus Edelstahl, geeignet zum völligen Untertauchen.
Bereich: -20 bis +100 °C.
Gradeinteilung: 0,1 °C.
Präzision: ± 0,3 °C.
Kabellänge: 3 Meter.
AAA-Batterien inbegriffen.

013.096.3

Flüssigkristall-Thermometer, 0-32 °C

Selbsthaftendes Thermometer. Funktioniert auf Basis von flüssigen Kristallen, die kontinuierlich die Temperatur wiedergeben. Keine Batterien notwendig! Großer Temperaturbereich: 0-32 °C. Kommt nicht mit dem Inhalt Ihres Fasses oder Ihrer Flasche in Berührung. Keine Glasbruchgefahr! Unentbehrlich für jeden Weinproduzenten und Bierbrauer! Länge: 20,5 cm.

BREWFERM®

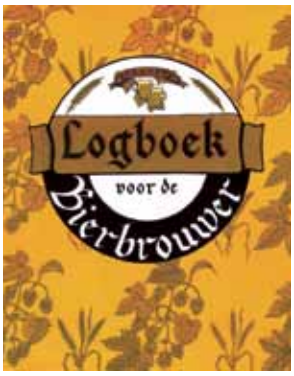
013.165.6

maatbekers
44
pagina - page - Seite

„Bierbrauen für Anfänger“

Martin Hofhuis.
Entdecken Sie den kompletten Brauprozess Schritt für Schritt in diesem praktischen Buch. In 4 Sprachen erhältlich.

061.006.3 - Bierbrouwen voor beginners (47 blz.)
061.045.1 - Brewing beer for beginners (48 blz.)
061.046.9 - Bierbrauen für Anfänger (56 blz.)
061.047.7 - Le brassage pour débutants (56 blz.)



„Logboek voor de bierbrouwer“

Jan Van Schaik
Um darin alle Ihre Braudaten zu notieren und nie wieder zu vergessen.

061.008.9 - Logboek voor de bierbrouwer

„De Praktijkbrouwer“

Gilbert Baetslé
Wissenschaftliche Behandlung aller Stufen des Bierbrauens. Unentbehrlich für den professionellen Bierbrauer sowie den Hobbybrauer, der seine Kenntnis erweitern möchte, um ein hervorragendes Produkt zu erzielen. Mit Rechenprogramm auf CD-ROM. Sprache: Niederländisch. 310 Seiten.

061.013.9 - De Praktijkbrouwer

„Bierbrouwen doe je zelf“

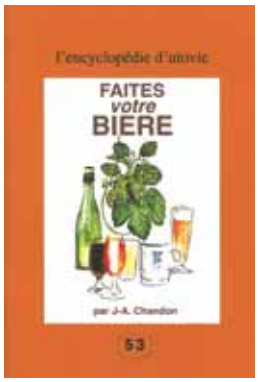
Jean-François Simard.
In diesem Buch wird deutlich erklärt, was man wissen muss, um aus Malzextrakt oder Getreide ein gelungenes eigenes Bier zu brauen. Welches Material Sie am besten verwenden, die Wahl der Zutaten, die Braumethoden. Mit zahlreichen Rezepten. Niederländische (269 Seiten) Version. Auch auf Französisch erhältlich (271 Seiten).

061.044.4 - Bier brouwen doe je zelf
061.043.6 - Comment faire de la bonne bière chez soi

„Verander water in bier“

Adrie Otte
Erklärt Ihnen, wie Sie zu Hause selbst schmackhaftes Bier brauen können. Je weiter der Brauer im Lernprozess fortschreitet, desto mehr Fragen stellen sich ihm. Der Autor gibt in diesem Buch Antwort auf solche Fragen. Er verrät Ihnen die modernsten Methoden, wie Sie zu Hause das beste Bier brauen können. Selbstverständlich fehlen auch gute Rezepte nicht. 184 Seiten, in niederländischer Sprache.

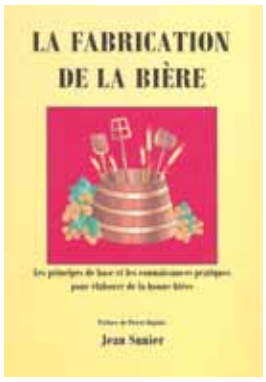
061.048.5 - Verander water in bier



„Faites votre bière“

J.A. Chandon
Sachbuch mit guter und einfacher Erläuterung zur Bierherstellung. 48 Seiten. Französisches Buch.

061.017.0 - Faites votre bière



„La fabrication de la bière“

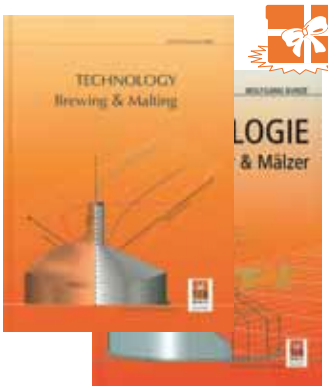
Jean Sunier.
Dieses Buch in französischer Sprache gibt ein umfassendes Bild des Bierbrauens. Es behandelt ausführlich die allgemeinen Prinzipien sowie die praktische Ausführung des gesamten Brauprozesses: Z. B. das Mälzen, das Abfüllen in Flaschen oder Fässer, die Bakteriologie, die Qualitätskontrolle, usw. 238 Seiten.

061.015.4 - La fabrication de la bière

„Die Hefe in der Brauerei“

Prof. Dr. G. Annemüller
Dr. H-J. Manger
Dr. Peter Lietz
DAS Standardwerk über Hefemanagement, Kulturhefe, Hefereinzucht, Hefepropagation im Bierherstellungsprozess. Nur in deutscher Sprache. 424 Seiten, 136 Tabellen, 176 Abbildungen.

061.012.1 - Die Hefe in der Brauerei



„Technologie Brauer und Mälzer“

Wolfgang Kunze.
Mit mehr als 40.000 verkauften Exemplaren ist dieses Buch in 7 Sprachen ein weltweites Standardwerk in der Brauereibranche geworden. Auf 1117 Seiten wird JEDER Aspekt des Brauens, Mälzens, Gärens und Reifens, der Rohstoffe und der benutzten Maschinen und Techniken in der Brauerei auf eine deutliche und praktische Weise behandelt. Dies wird mit mehr als 800 Abbildungen verdeutlicht. Unentbehrlich für jeden professionellen Brauer! English: 1057 Seiten.

061.010.5 - Technologie brauer und mälzer
061.011.3 - Technology brewing and malting

„Bierbrauen für jedermann“

Michael Hlatky
Bietet den Hobbybrauer alle Informationen zum Heimbrauen, wie auch einem Einblick im die Berufswelt. Enthält zahlreiche Farbfotos, Skizzen und Zeichnungen. 16,5 x 22 cm, Hardcover. 155 Seiten. In deutscher Sprache.

061.030.3 - Bierbrauen für jedermann

„Gutes Bier selbst gebrauen“

Hubert Hanghofer
Das aktuellste und meist komplette Buch, um selbst Bier zu brauen. 18 Rezepte. 135 Seiten. In deutscher Sprache.

061.033.7 -Gutes Bier selbst gebrauen

„Heimbrauen für Fortgeschrittene“

Rudolph Hagen
Erstklassiges Buch für Getreidebrauer. Sehr vollständig und übersichtlich. Ist mit zahlreichen Grafiken und Tabellen auch ein gutes Nachschlagewerk. Mit einigen Basisrezepten. In deutscher Sprache. 128 Seiten.

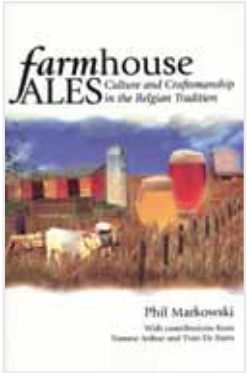
061.034.5 - Heimbrauen für Fortgeschrittene

Die verfügbaren Sprachen sind unter dem beschreibenden Text angegeben.

„First steps in yeast culture“ Pierre Rajotte

Von der Zubereitung eines Zuchtmediums, bis zur Hefe-Zucht in der Brauwirtschaft. Die richtigen Laborverfahren werden deutlich beschrieben und auch die spezifischen Anpassungen, die für den Heimbrauer notwendig sind, werden hervorgehoben. Sehr wertvolles Buch, das die Hefezuchtergebnisse sowohl von Anfängern als von professionellen Brauern auf ein erheblich höheres Qualitätsniveau bringen wird. 157 Seiten. In englischer Sprache.

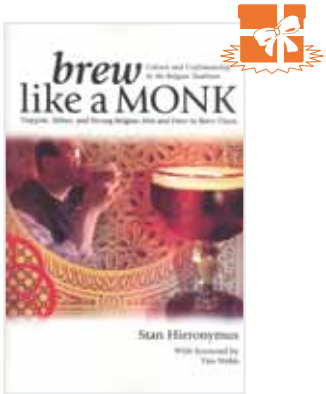
061.018.8 - First steps in yeast culture



„Farmhouse ales“

Phil Markowski
Bietet einen reichen Schatz an Informationen über die wallonischen „Saison“ -Biere und die französischen „Bière de garde“-Biere. Auch Spezialitäten wie „Grisette“, „Bière de mars” und „Bière de Noel” werden besprochen. Entdecken Sie, wie Sie diese vollmundigen Ales brauen können. In englischer Sprache. 198 Seiten.

061.023.8 - Farmhouse ales



„Brew like a monk“

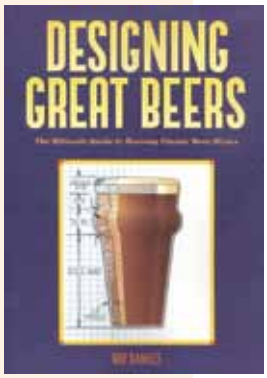
Stan Hieronymus
Entdecken Sie die reichen Aromen der klösterlichen Spezialitäten. Dieses englischsprachige Buch macht es Ihnen einfach, selbst ein gutes Trappistenbier, Abteibier oder ein starkes belgisches Ale zu brauen. Besonders auf die Trappistenbiere wird näher eingegangen. Sie erhalten unverzichtbare Informationen über Hefesorten, Braumethoden und Rohstoffe der Brauer aus der ganzen Welt. In englischer Sprache. 272 Seiten.

061.024.6 - Brew like a monk

„Wild brews“

Jeff Sparrow
Erkunden Sie die Welt der Lambics und der flämischen roten und braunen Biere, sowie der vergleichbaren amerikanischen Biere! Bietet Ihnen detaillierte Beschreibungen der Brau- und Gärungsmethoden. Auch das Reifen in Eichenholzfässern, das Blenden und die Verwendung von Obst bei spontaner Gärung werden behandelt.
In englischer Sprache.
315 Seiten.

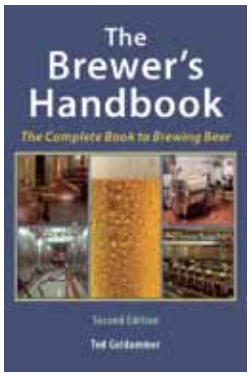
061.025.3 - Wild brews



„Designing great beers“

Ray Daniels
Zweiteiliges Werk: Im ersten Teil wird besprochen, wie Sie verschiedene Zutaten einsetzen können, um ein Bier nach Ihrem Geschmack zu brauen. Teil 2 untersucht 14 Bierstile. Sie erfahren die Zusammensetzung und besonderen Zutaten und welche Techniken Sie einzusetzen haben, um zu einem ähnlichen Ergebnis zu gelangen. 480 Seiten. In englischer Sprache.

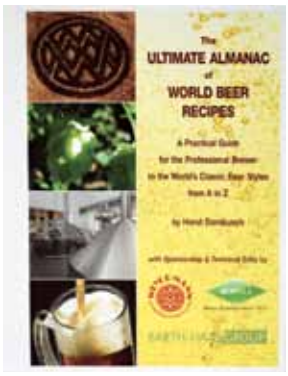
061.026.1 - Designing great beers



„The brewers handbook“

Ted Goldammer
Einführung ins Bierbrauen mit ausführlichen und detaillierten Erläuterungen zu den verschiedenen Stadien des Brauprozesses. Wissenswert für den professionellen Großbierbrauer sowie den Hobbybrauer. 496 Seiten. In englischer Sprache.

061.027.9 - The Brewer's handbook



„The ultimate almanac of world beer recipes“

Ein Buch verfasst von dem Journalisten und Bierkenner Horst Dombusch mit Unterstützung der Weyermann® Malting Company, Barth-Haas Group und SCHULZ brew systems. Mit authentischen Rezepten. Hier finden Sie Rezepte für bekannte Biersorten wie Pale Ale, Pilsner, Porter und Stout, aber auch weniger bekannte Sorten wie Bière de Mars, German Porter, Braggot, Belgisches Stout werden berücksichtigt. Jedes Rezept besteht aus einer kurzen Beschreibung der wichtigsten Eigenschaften, der verwendeten Getreidearten und der Hopfenverarbeitungsprozesse. 244 Seiten. English.

061.035.2 - The ultimate almanac of world beer recipes

„Hop lovers guide“

Broschüre herausgegeben von der renommierten Amerikanischen Zeitschrift BREW YOUR OWN. Voller Information über das Anbauen, das Kaufen, das Lagern und das Gebrauchen von Hopfen, sowie das Berechnen der Bitterkeit. Mit Do-it-yourself Projekten und Techniken um Ihrem Bier eine originelle, hopfige Note zu geben. 36 Rezepte und handliche Übersicht von 83 Hopfensorten! 72 Seiten. In englischer Sprache.

061.028.7 - Hop lover's guide

„250 classic clone recipes“

Brauen Sie zuhause Ihr bevorzugtes kommerzielles Bier nach mit Hilfe dieser ausführlichen und interessanten Broschüre, herausgegeben von der renommierten amerikanischen Zeitschrift BREW YOUR OWN. 250 Rezepten mit einer Mischung von Malzen und Malzextrakten aus 14 verschiedenen Ländern. Bei jedem Rezept wird auch eine Vollmalz-Alternative vorgeschlagen. Alle Rezepte indiziert nach Typ, Land, Name und Brauerei. 126 Seiten. In englischer Sprache.

061.029.5 - 250 classic clone recipes

Die verfügbaren Sprachen sind unter dem beschreibenden Text angegeben.

„Bierposter: bieren van Nederland“

Tolles, dekoratives Poster mit den bekanntesten holländischen Biermarken!
Abm.: 99 cm x 69,5 cm.

061.005.5 - Bieren van Nederland

Likör

Likör Substantiv, maskulin

süßes, mit Geschmacksstoffen o. Ä. versetztes alkoholisches Getränk

Likörextrakte Alcoferm®

Dosierung	100 ml ist für
1 %	10 Liter
2 %	5 Liter
4 %	2,5 Liter
5 %	2 Liter

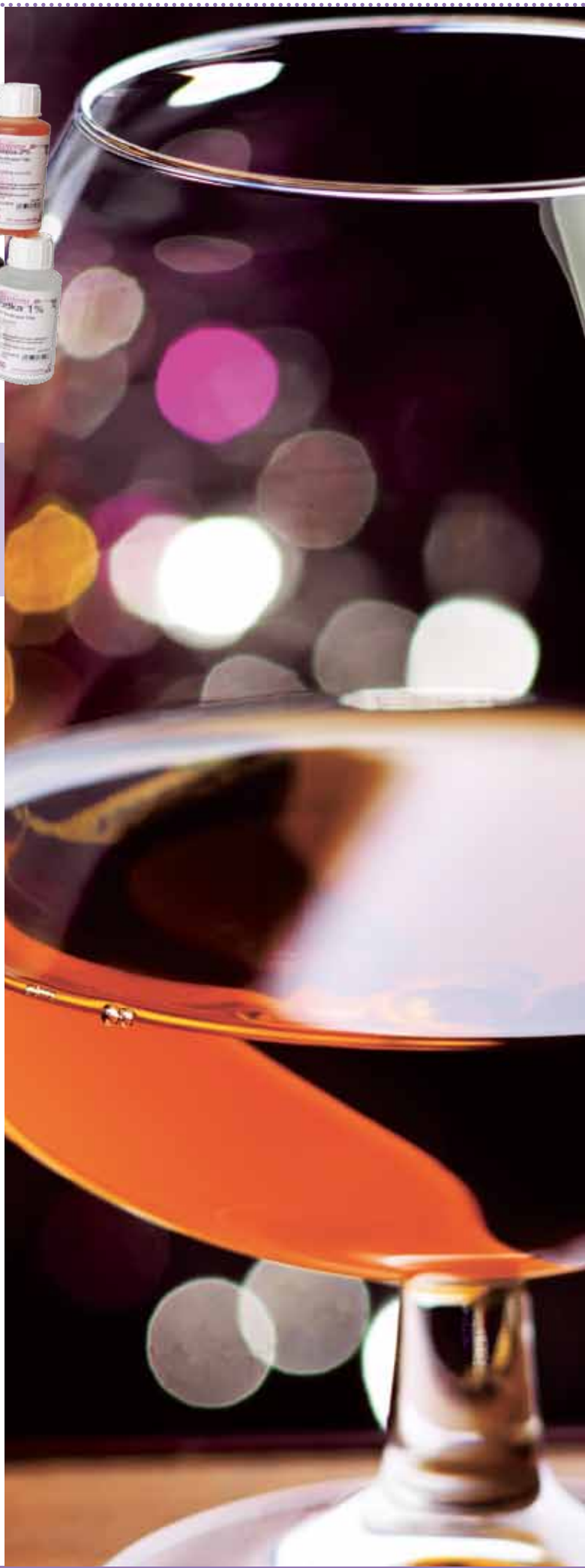
Alcoferm®

Natürliche Extrakte Alcoferm®

Natürliche Extrakte, verwendet in der Bereitung von Likören oder um den Geschmack von Bieren oder Weinen zu verbessern.
Für die Bereitung von Likör: Z. B. 1 % = 1 Liter Extrakt pro 100 l Likör.
Likörrezepte werden mitgeliefert.

* Fügen Sie nach Geschmack zu.

Typ	Dosierung	100 ml	1 l
Amaretto	2 %	023.410.4	023.411.2
Poire Williams	2 %	023.412.0	023.413.8
Johannisbeere	5 %	023.415.3	023.416.1
Vermouth	1 %	023.425.2	023.426.0
Grand mariner	2 %	023.455.9	023.456.7
Cognac	2 %	023.460.9	023.461.7
Whisky	2 %	023.465.8	023.466.6
Genever	2 %	023.470.8	023.471.6
Pisang	2 %	023.475.7	023.476.5
Port	1 %	023.480.7	023.481.5
Himbeere	5 %	023.485.6	023.486.4
Jagdbitter	2 %	023.525.9	023.526.7
Rum	1 %	023.530.9	023.531.7
Gin	2 %	023.535.8	023.536.6
Triple sec	1 %	023.565.5	023.566.3
Grüner Chartreuse	2 %	023.570.5	023.571.3
Vodka	1 %	023.575.4	023.576.2
Antverpia	2 %	023.585.3	023.586.1
Calvados	5 %	023.590.3	023.591.1
Pastis	4 %	023.605.9	023.606.7
Campamaro	5 %	023.610.9	023.611.7
Mandarine	5 %	023.635.6	023.636.4
Ananas	2 %	023.645.5	023.646.3
Apfel	1 %	023.650.5	023.651.3
Rote Johannisbeere	1 %	023.655.4	023.656.2
Kirsche	*	023.660.4	023.661.2



Natürliche Extrakte Lick

Mit den natürlichen Aromen von Lick stellen Sie selbst Ihre alkoholischen Getränke und Liköre her für die Hälfte des üblichen Preises! Die Lick-Essenzen enthalten nur natürliche Auszüge von Früchten und/oder Pflanzen, ohne chemische Farbstoffe und Konservierungsstoffe. Die Aromen können auch ganz nach Ihrer Fantasie und Ihrer Kreativität bei kulinarischen Zubereitungen (Desserts, Eis, Joghurts usw.) verwendet werden. Jede Flasche ist immer ausreichend für 1 l Likör. Rezept mitgeliefert. Inhalt pro Flasche: 20 ml.

Typ	Kommerzielles Beispiel	Art.nr.
Abricot	Abricot bols	080.002.9
Advokaat		080.006.0
Amaretto		080.007.8
Amer français	Amer Picon	080.008.6
Anis français	Pastis, Pernod	080.004.5
Anisette de bordeaux	Marie Brisard	080.012.8
Banane		080.014.4
Cacao		080.018.5
Cassis		080.020.1
Cerise		080.021.9
Cherry brandy		080.022.7
Citron		080.025.1
Crème de noisette		080.074.8
Crème de whisky	Baileys	080.031.8
Curaçao blanc		080.026.8
Curaçao bleu		080.028.4
Eau vie de grain		080.032.6
Elixir de brabo	Elexir d'Anvers	080.034.2
Elixir des ardennes	Elexir de Spa	080.036.7
Elixir d'or	Eau de vie de Dantzig	080.038.3
Fine à l'orange	Mandarine	080.078.9
Fine charentaise	Armagnac	080.040.9
Fine mandarine		080.041.7
Fraise des bois		080.045.8
Framboise		080.042.5
Fruits tropicaux		080.039.1
Gin		080.046.6
Grande liq. vermeille	Grand marnier	080.048.2
Grappa		080.049.0
High select whisky		080.050.8
Kirsch		080.052.4
Kiwi		080.053.2
Liqueur de coco		080.054.0

Typ	Kommerzielles Beispiel	Art.nr.
Liqueur de poire	Poire Williams	080.082.1
Liq. de violette		080.061.5
Liq. jaune des moines	Chartreuse Jaune	080.060.7
Liq. l'abbaye d'Alerne	Bénédectine	080.056.5
Liq. verte des moines	Chartreuse verte	080.058.1
Mandarine	Mandarine Napoleon	080.066.4
Marasquin		080.062.3
Marc de bourgogne		080.064.9
Menthe blanche		080.067.2
Menthe verte		080.068.0
Mirabelle		080.070.6
Mokatine		080.072.2
Noisette-noyau		080.075.5
Old whisky		080.080.5
Peche de vigne		080.081.3
Pisang		080.083.9
Poire-cognac		080.084.7
Pomme normande	Calvados	080.019.3
Punch au rhum		080.088.8
Quetsch		080.089.6
Rhum blanc	Bacardi	080.092.0
Schiedam		080.094.6
Tequila		080.095.3
Triple sec	Cointreau	080.096.1
Vanille		080.097.9
Verveine		080.100.1
Vieille fine superieur	Cognac	080.102.7
Vieux genièvre		080.044.1
Vieux rhum		080.104.3
Vip whisky		080.105.0
Vodka		080.106.8
Zeste de citron		080.023.5

Destillation und Gesetzeslage

Das Destillieren von Wasser, Duftölen, etc. ist in den meisten Ländern erlaubt. Für das Destillieren von Alkohol ist in den meisten europäischen Ländern eine Lizenz erforderlich. Für den Besitz einer Brennanlage oder eines Alambik ist in manchen europäischen Ländern ebenfalls eine Lizenz erforderlich. Beim Ankauf einer Anlage oder für das Destillieren von Alkohol überhaupt müssen Sie sich daher über die in Ihrem Land geltenden Gesetze informieren.

Modelländerungen vorbehalten

Alambik mit Thermometer

Dekorativer und funktioneller Alambik für den Hobbygebrauch oder für die Vorführungen zum Destillieren von ätherischem Öl, Wasser oder Kräuterextrakten.

- Auf Holzfuß montiert.
- Komplett mit Thermometer, Alkoholbrenner und Behälter.
- Hermetische Konstruktion mit Dichtungen.

Art.nr.	Inhalt
025.110.0	3 Liter
025.111.8	5 Liter

Destillierkolonne
47
pagina - page - Seite

Dekorativer Alambik

Diese Alambiken sind handgeschmiedet aus Kupfer nach dem wohlbekannten originalen Modell. Wird nur als Dekoration oder zur Destillation von Essenzen verkauft.

Art.nr.	Inhalt
025.120.9	1,5 Liter
025.122.5	10 Liter
025.123.3	20 Liter
025.124.1	50 Liter

Industrieller Alambik

Alambik aus handgetriebenem Kupfer für den professionellen Gebrauch. Ausführung mit Schweißnähten und Schraubverbindung für einen einwandfreien Anschluss des Alkoholrohres. Mit ausreichend großem Kühlfass mit Ein- und Auslass für das Kühlwasser und mit spezieller Kippvorrichtung, welche ein leichtes Kippen des Gefäßes ohne Beschädigung der Kupferteile ermöglicht. Wanddicke des Kupfers: 1,3 mm.

Art.nr.	Inhalt	B x T x H
025.129.0	200 Liter	180 x 90 x 170 cm
025.130.8	500 Liter	190 x 105 x 180 cm

Destillierkessel Super

- Professioneller, doppelwandiger Destillierkessel.
- Heizung mit Gasbrenner oder elektrisch.
- Indirekte Heizung durch Wasserbad.
- Verhindert Anbrennen des Gelägers.
- Mit einer einwandfreien Temperaturregelung.
- Kühlelement mit Scheiben.
- Ausgang Alkohol mit Schwanenhals: Ununterbrochene Kontrolle möglich.
- Ausgestattet mit hitzebeständigen Gummidichtungen.
- Sicherheitsventil für Überdruck.

Art.nr.	Typ	Heizung	Nutzinhalt	B x T x H	Gewicht
025.139.0	SUPER 25	Erdgas	20 Liter	110 x 55 x 130 cm	40 kg
025.140.8	SUPER 25	Butan/Propan	20 Liter	110 x 55 x 130 cm	40 kg
025.141.6	SUPER 25	Elektrisch	20 Liter	110 x 55 x 130 cm	40 kg
025.134.9	SUPER 125	Erdgas	100 Liter	210 x 110 x 200 cm	120 kg
025.135.7	SUPER 125	Butan/Propan	100 Liter	210 x 110 x 200 cm	120 kg
025.136.5	SUPER 125	Elektrisch	100 Liter	210 x 110 x 200 cm	120 kg

Sonderzustellung

Der LKW deutet auf spezielle Lieferzeiten und Transportkosten hin. Informieren Sie sich bei unserem Kundendienst: sales@brouwland.com.

Anti-Schaum

Produkt auf Basis von Silikonen. Verhindert Schaumbildung während der Destillation. Völlig geruchlos, geschmacklos und ganz neutral.

Art.nr.	Inhalt
006.010.3	100 ml
006.012.9	1 l
006.013.7	5 kg

Alcopur

Ein adsorbierendes Produkt, speziell für die Harmonisierung des Buketts beim Destillieren. Entfernt schnell und einfach den „rauen" Charakter von Destillaten. Vollkommen natürlich und unlöslich, also KEINE Rückstände des Produkts in Ihrem Destillat!
Dosierung: 2-7 g/10 l.
Kontaktzeit: 1-3 Tage. Nach Gebrauch einfach zu entfernen durch Filtration.

Art.nr.	Inhalt
006.134.0	5 g
006.135.8	50 g

001.240.1

TURBO-8-Hefe

Vollständige Mischung aus Spezialhefen und Nährsalzen, um 25 l Wasser + 8 kg Zucker in 5 Tagen auf 18 % vol zu vergären. Liefert ein reines Endprodukt mit wenig Gärungsnebenprodukten. Ideal für Likörhersteller. Darf nicht „gestapelt" verwendet werden (z. B.: 10 Tütchen in 250 l Würze), außer bei sehr genauer Temperaturkontrolle und -kühlung.
Inhalt: 115 g.

Äthylalkohol

Sauberer Äthylalkohol, ideal um selbst Liköre zuzubereiten und Ihre Extrakte aufzulösen. Nur für den Verkauf in Belgien!

Die 5 liter Verpackung kann NICHT mit einem Paketdienst verschickt werden!

Art.nr.	Inhalt
081.001.0	500 ml
081.002.8	5 l

Farbstoffe für Lebensmittel

Flüssig. Speziell für Liköre, Gebäck, Cocktails ... usw.

Farbe	25 ml	1 l	Farbe	25 ml	1 l
Blau	083.310.3	083.311.1	Grün	083.330.1	083.331.9
Himbeerrot	083.315.2	083.316.0	Orange	083.335.0	083.336.8
Braun	083.320.2	083.321.0	Karmesinrot	083.345.9	083.346.7
Gelb	083.325.1	083.326.9	Violett	083.355.8	083.356.6

Mörser aus Porzellan

Aus schwerem, im Ofen gebackenem Porzellan. Ideal zum Mahlen von Kräutern und Gewürzen. Mit Stößel. Raue Innenseite für maximalen „Griff“ beim Mahlen. Glatt polierte Außenseite.

Art.nr.	Diameter
086.012.2	13 cm
086.014.8	16 cm

Aquastill Wasserdestillationsapparat

Wenn Sie beim Kochen reines keimfreies Wasser benutzen wollen, um Ihre Liköre zu verdünnen, einen Hefeansatz zu bereiten oder aber z. B. Ihr Bügeleisen zu füllen, ist destilliertes Wasser die ideale Quelle. Leider war das Destillieren von Wasser früher eine mühsame und sogar gefährliche Arbeit. Mit dem automatischen AQUASTILL Destillationsapparat kann jeder, immer und überall, sein eigenes reines Wasser erzeugen: Zu Hause, auf dem Campingplatz ... Einfacher geht's nicht: Wasser in den Apparat gießen, aufstellen und abwarten. Nach einigen Stunden ist Ihr Wasser destilliert: Ohne Unreinheiten, ohne Bakterien, gebrauchsfertig. 220 V/750 W. Inhalt: 3,5 l. Mit dem stufenlos einstellbaren Thermostat mit großem Temperaturbereich kann der Destillationsapparat noch für andere Zwecke verwendet werden:

- Zum Destillieren von ätherischem Öl.
- Als Bain-Marie/Wasserbad.
- Als Joghurtapparat.
- Als Hefezucht-Einheit.

025.145.7

Selbst einen Rumtopf machen,

ist sehr einfach und dafür gibt es kein feststehendes Rezept. Verschiedene Obstsorten sind verwendbar. Die meist verwendeten Sorten sind: Erdbeeren, Kirchen, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Aprikosen, Pflaumen, Trauben, Birnen, Äpfel und Ananas. Natürlich soll man einige Regeln berücksichtigen:

- Gebrauchen Sie nur saubere, gewaschene und gut drainierte Früchte.
- Streuen Sie pro 500 g Früchte 250 g Zucker hinzu und lassen Sie eine Stunde einweichen.
- Verwenden Sie Rum oder einen anderen neutralen Alkohol von mindestens 50 % vol. und sorgen Sie dafür dass sich immer 2 cm Alkohol über die Früchte befindet. Verwenden Sie eine Untertasse um die Früchten untergetaucht zu halten.
- Schließen Sie Ihren Rumtopf mit Plastikfolie ab um Alkohol und Aroma-Verlust zu vermeiden.
- 3 Monaten nach dem letzen Mal, dass Sie Obst hinzugefügt haben, ist der Rumtopf fertig.

Rumtopf 5 Liter

Große 5-Liter-Rumtöpfe in 4 unterschiedlichen Modellen.

Art.nr.	Beschreibung
100.011.6	Rumtopf APFEL
100.012.4	Rumtopf TRAUBEN
100.013.2	Rumtopf BIRNE
100.014.0	Rumtopf RUSTIKA

100.007.4

Rumtopf 3 Liter Natursaft®

Handbemalter Rumtopf Beige.

Likörkräuter

Herborifarm®-Kräuter können für alle Arten von Zubereitungen verwendet werden. Im Folgenden sind einige Kräuter aufgeführt, die für die Herstellung feiner Liköre besonders gut geeignet sind. Eine vollständige Liste der Herborifarm-Kräuter ist auf Anfrage erhältlich. Ersetzen Sie das „x" hinter der Nummer durch „1" für eine Verpackung mit 100 g, „2" für 250 g und „3" für 1 kg. AA = äußerliche Anwendung.

Herborifarm®

Art.nr.	Typ
150.032.x	Anis Frucht
150.585.x	Arznei-Baldrian Wurzel geschnitten
150.045.x	Basilikum gebündelt
150.165.x	Bockshornklee Frucht
150.184.x	Enzian Wurzel geschnitten
150.592.x	Fenchel Frucht
150.327.x	Gewürznelke ganz
150.603.x	Holunder Blüte
150.108.x	Ingwer Wurzel
150.263.x	Jasmin Blüte
150.538.x	Johanniskraut
150.273.x	Kalmus Wurzel geschnitten
150.277.x	Kamille echt
150.285.x	Kardamom Frucht
150.324.x	Koriander Frucht
150.320.x	Kreuzkümmel Frucht
150.288.x	Kümmel Frucht
150.118.x	Kurkuma Wurzel Pulver
150.347.x	Lavendel Blüte
150.356.x	Linde Blüte geschnitten
150.336.x	Lorbeer Blatt

Art.nr.	Typ
150.432.x	Orangenschale bitter geschnitten
150.434.x	Orangenschale süß geschnitten
150.920.x	Pfefferminz Blatt geschnitten
150.498.x	Rhabarber Wurzel
150.456.x	Rosa Pfeffer Körner
150.509.x	Rosmarin Blatt geschnitten
150.001.x	Salbei Blatt
150.454.x	Schwarzer Pfeffer Körner
150.528.x	Sellerie Samen
150.678.x	Spekulatiusgewürz
150.557.x	Sternanis Frucht ganz AA
150.647.x	Süßholz Wurzel geschnitten
150.569.x	Thymian echt Kraut
150.265.x	Wacholder
150.452.x	Weißer Pfeffer Muntok Körner
150.247.x	Ysop Kraut geschnitten
150.283.x	Zimt Rinde Ceylon
150.870.x	Zimtstangen
150.105.x	Zitronenmelisse
150.108.x	Zitronenschale geschnitten

023.350.2

Beerenburgerkräuter

Um selbst Magenbitter zuzubereiten.
Inhalt: 70 g. Mit Rezept.

Herborifarm®

Schwedische Kräuter

Nach dem originalen Rezept von Maria Treben. Für die Zubereitung von 1,5 l schwedischem Kräuterelixier.

Art.nr.	Beschreibung
023.360.1	Originalen Rezept
023.362.7	Ohne kampfer

vinoferm®

Glühweinkräuter

Originalrezept für einen herrlichen „Grog". Dosierung: 10-20 g/l warmer Wein.

Art.nr.	Beschreibung
023.355.1	Säckchen 100 g
023.357.7	20 Teebeutel

„150 likeurrecepten“

Ad Coumou
Praktisches Buch mit über 150 Rezepten für hausgemachte Kräuter-, Früchte- und Nuss-Liköre. Unentbehrlich für die Likör-Liebhaber. 85 Seiten. Nur in Niederländisch erhältlich.

085.012.3 - 150 likeurrecepten

„Kleinschalig destilleren en likeurmaken“

Ad Coumou
Sehr komplettes Handbuch über die Destillation von Alkohol sowie die Likörzubereitung. Mit vielen Rezepten. MIT CD-ROM, mit Rechnerprogrammen für Alkoholberechnungen, -verdünnungen… 170 Seiten. Nur in Niederländisch lieferbar.

085.013.1 - Kleinschalig destilleren en likeurmaken

„Zelf likeuren bereiden“

Ad Coumou
Das vollständigste niederländische Buch für den Likörhersteller mit einem Informationsschatz aus der Feder von Ad Coumou, dem erfahrenen Likörproduzenten. DAS Standardwerk, mit vielen Rezepten, Erläuterung aller Techniken und Beschreibung von mehr als 100 Aromen. Format A4, 192 Seiten.

085.015.7 - Zelf likeuren bereiden

„Faites vos apéritifs et vos liqueurs“

J.A. Chandon
Französischsprachiges Sachbuch über die Basisfertigkeiten zum Herstellen von Likören und Aperitifen. 48 Seiten.

085.010.7 - 150 Faites vos apéritifs et vos liqueurs

„Schnapsbrennen“

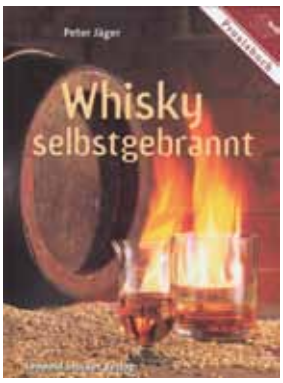
Jozef Pischl.
Das meistverkaufte deutschsprachige Buch über das Schnapsbrennen. Mit Beiträgen über Rohstoffe, Gärung, Destillation, Alkoholbestimmung, Einstellen der Trinkstärke, Klären und Filtrieren, etc., 178 Seiten.

085.002.4 - Schnapsbrennen

„Ansatzschnäpse“

Walter Gaigg.
Deutschsprachiges Buch mit mehr als 90 Rezepten für Liköre aus Blumen, Kräutern, Früchten, etc. Mit Farbfotos. 149 Seiten.

085.003.2 - Ansatzschnäpse



„Whisky selbstgebrannt“

Peter Jäger
Im ersten Teil des Buches beschreibt der Autor die einzelnen Whisky-Sorten, ihre Herkunft und Unterscheidung sowie ihre unterschiedliche Erzeugung. Der zweite Teil beinhaltet eine genaue Anleitung, wie Whisky von jedem heimischen Schnapsbrenner selbst hergestellt werden kann. Deutschsprachiges Buch.
116 Seiten.

085.004.0 - Whisky selbstgebrannt

„Obstbrennerei heute“

Tanner/Brunner
Sehr gutes Fachbuch für die Obstbrennerei. 249 Seiten. Deutschsprachiges Buch.

085.011.5 - 150 Obstbrennerei heute

Die verfügbaren Sprachen sind unter dem beschreibenden Text angegeben.

Käse

Käse Substantiv, maskulin

aus Milch (von Kühen, Schafen oder Ziegen) hergestelltes Nahrungsmittel, das als Brotbelag oder auch -aufstrich gegessen wird

Anfängerpaket Käse

Ideal für den anfangenden Käseliebhaber.
Inhalt:

- 2 Käseformen 550 g.
- 2 Käsetücher 35/35 cm.
- Bruchschneider.
- Buch: „Käse leicht gemacht".
- Digital-Thermometer Taschenmodell -50/+150 °C
- 1 Flasche Labferment 50 ml.
- Käsekultur.

Art.nr.	Sprache
090.009.NL	Niederländisch
090.009.FR	Französisch (ohne Buch)
090.009.EN	Englisch
090.009.DE	Deutsch

Quarksack

Für die Abtropfung geronnener Milch. Aus feinem, starkem und kochfestem Nylon. Mit Rand für Seil. Kann auch als feinmaschiger Filtersack verwendet werden.

Art.nr.	Beschreibung
090.023.3	25 x 35 cm (B x H)
090.024.1	33 x 48 cm (B x H)
090.021.7	Roll, Breite 150 cm, Preis pro Meter

Käsetücher

Aus Baumwolle, universal verwendbar als Käsetuch, Filtertuch, Abdecktuch für Gärfässer, Hopfensack ...

Art.nr.	Anzahl	Abmessungen
090.105.8	5	35 x 35 cm
090.106.6	3	50 x 50 cm
090.107.4	2	75 x 75 cm
090.108.2	1	105 x 105 cm
090.038.1		Roll, Breite 150 cm, Preis pro Meter

Käsepresse

Hölzerne Käsepressen für den Hobbygebrauch. Dank der Hebelwirkung wird das Pressen von harten Käsesorten nach dem Gerinnen beträchtlich erleichtert.

- Käsepresse: (B x H) 42,5 x 50 cm. Für Käseformen bis 16 cm.
- Käsepresse doppelt: (B x H) 82 x 55 cm. Für Käseformen bis 19 cm.

Art.nr.	Beschreibung
090.012.6	Käsepresse enkel
090.028.2	Käsepresse Einzahl

Käsesiegel

Neutrales Modell, 80/85 mm, braungefärbt. Wird mit der Käsedeckschicht „geklebt".

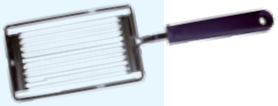
Design	10 Stück	100 Stück
Kuh	090.193.4	090.195.9
Ziege	090.194.2	090.196.7

Ein-Fach-Käsepresse

Professionelle hydraulische Ein-Fach-Käsepresse aus Edelstahl auf Füßen. Kann mittels 4 einzeln erhältlicher Druckrohre und 1 Pressplatte bis zu 24 Käseformen zu je 1 kg gleichzeitig pressen. Mit 1 Stempel (mitgeliefert). Abm.: 50 x 100 x 170 cm. Blatt-Abmessungen: 43 x 59 cm. Auch lieferbar in 2-Fach- und 3-Fach-Ausführung.

Art.nr.	Beschreibung
090.320.3	Käsepresse Edelstahl
090.321.1	Zylinder 6 x 1 kg
090.322.9	Pressplatte 40 x 40 cm

Bruchschneider



Art.nr.	B x L	Material
090.100.9	9 x 14,5 cm	Kunststoff / Edelstahl
090.103.3	11 x 26 cm	Kunststoff
090.104.1	12 x 32 cm	Edelstahl
090.102.5	16 x 48 cm	Edelstahl

Käsematte
Für die Abtropfung/Reifung des Käses.

Art.nr.	Beschreibung
090.098.5	20 x 20 cm
090.095.1	Roll, Breite 100 cm, Preis pro Meter

Käseform für harten Käse
Kunststoff. Mit Pressdeckel.
Inhalt: 550 g.

090.003.5

Käsermesser
Professionelles Modell, gebogene Ausführung mit 2 Handgriffen. Messer aus Edelstahl.

Art.nr.	Länge
090.120.7	15 cm
090.121.5	38 cm

Käseformen für weichen Käse
Kunststoff-Käseformen für die Zubereitung von weichem Käse, nicht druckbeständig.

	Art.nr.	Typ	Formnr.	Ø oben x Ø unten x H
1	090.421.9	Roquefort	3524	190 x 180 x 93 mm
2	090.425.0	Roquefort	3859	210 x 210 x 90 mm
3	090.424.3	Reblochon	4069	135 x 135 x 65 mm
4	090.417.7	Korb klein französisch	3700	115 x 90 x 82 mm
5	090.419.3	Korb Mitte französisch	3709	145 x 110 x 93 mm
6	090.415.1	Kubelchen rund	3772	74 x 69 x 40 mm
7	090.075.3	Pyramide rechteckig	3343	85 x 57 x 80 mm
8	090.450.8	Caciotta 250 g	p45330	90 x 81 x 52 mm
9	090.451.6	Caciotta 1kg	p45360	145 x 128 x 73 mm
10	090.452.4	Ricotta 1,5 kg	p61000	180 x 90 x 110 mm
11	090.406.0	Becher 150 ml	nr. 6	60 x 50 x 54 mm
12	090.423.5	Becher 200 ml	nr.7	70 x 60 x 60 mm
13	090.080.3	Brique	-	162 x 150 x 72 mm
14	090.093.6	Gouda 1kg ohne Netz	-	161 x 155 x 95 mm
15	090.092.8	Gouda 450 g ohne Netz	-	122 x 113 x 73 mm
16	090.071.2	Einwegbecher 100 ml	nr. 0	60 x 50 x 55 mm

Milcheimer
Milcheimer aus Edelstahl. Kapazität: 15 l.

090.125.6

Milchtrichter
Aluminium. Ø 33 cm, mit 3 Sieben.

Art.nr.	Beschreibung
090.130.6	Trichter
090.131.4	Sieb für Trichter 33 cm
090.135.5	Wattescheiben Ø 20 cm, 200 St.

Kunststoff Käseformen Kadova
Professionelle Käseformen mit sehr guter Qualität, verwendet in Käsereien. Mit Netz, deshalb braucht man kein Käsetuch mehr. Auswaschen/Reinigen bei max. 40 °C. Alle Zubehörteile sind separat lieferbar.

Art.nr.	Beschreibung
090.042.3	450 g rund
090.043.1	1 kg rund
090.044.9	1,5 tot 2,5 kg rund
090.045.6	3 tot 3,5 kg rund

Art.nr.	Beschreibung
090.046.4	4 tot 5 kg rund
090.052.2	2 tot 2,5 kg rechteckig
090.053.0	2,5 tot 3 kg rechteckig
090.054.8	4 tot 4,5 kg rechteckig

Butterfass Tischmodell

Sehr solides Butterfass zum Buttern. Durchsichtiger Deckel mit Klemmreifen und Öffnung für Zugaben. Nutzinhalt ist 50 % des Gesamtinhalts. Mit starkem Elektromotor: 450 W, 230 V mit 3 Geschwindigkeiten, für den regelmäßigen Gebrauch geeignet.

	Art.nr.	Inhalt
1	090.153.8	10 Liter
	090.154.6 (manueel)	10 Liter
2	090.152.0	30 Liter

Butterfass manuell

Wollen Sie gerne selbst einmal herrliche Butter herstellen? Mit diesem sehr preisgünstigen Butterfass mit Glasbehälter gelingt es Ihnen im Handumdrehen.
Kapazität: 1,6 Liter.

090.145.4

Selbst echte Butter machen

Stellen Sie die Rohmilch vorzugsweise in flachen Schalen an einen kalten Platz (flache Schalen, um sie besser entrahmen zu können, und kalt, weil sich dann das Milchfett leicht abscheidet). Nach etwa 12 Stunden können Sie den Rahm abschöpfen. Den Rahm auf 90 °C erwärmen (nicht kochen) und dann schnell kühlen. Fügen Sie 1/2 l Buttermilch je l Rahm hinzu. Ungefähr 20 Stunden abgedeckt kalt wegstellen. Der Rahm ist jetzt sauer genug, um daraus Butter zu machen. Die Temperatur darf nicht höher als 17 °C sein. Haben Sie kein Butterfass, dann können Sie auch eine Glasflasche verwenden (durch kräftiges Schütteln wird der Rahm in Bewegung gehalten). Die Fetttröpfchen stoßen zusammen und es bilden sich Klumpen. Es sieht aus, als ob der Rahm zusammenläuft.
Wenn die Butterklumpen gut sichtbar geworden sind, stellt man das Butterfass oder die Flasche an einen kalten Platz. Die Butterklumpen werden dann an die Oberfläche kommen und können ausgesiebt werden.
Spülen Sie die Butter mehrere Male in einem Sieb mit kaltem Wasser ab. Geben Sie eventuell ein wenig Salz bei, und kneten Sie die Butter, bis Sie eine homogene Masse bekommen, in der keine lose Flüssigkeit mehr sichtbar ist.
Ihre Butter ist fertig!

Entrahmer elektrisch

Qualitätsentrahmer mit elektronisch gesteuertem Motor. Der Motor startet langsam und läuft nur nach 20 Sekunden auf voller Leistung. Das sichert eine viel längere Lebensdauer! Mit festgehaktem Milchtrichter, um das Umkippen zu verhindern. Sehr gute Qualität für einen scharf kalkulierten Preis!

Art.nr.	Beschreibung
090.181.9	Entrahmer 60 l / Stunde
090.183.5	Entrahmer 125 l / Stunde
090.189-1	Bürste für Entrahmer
090.189-2	Trommelschlüssel für Entrahmer
090.189-3	Dichtung für Entrahmer

Pasteurisierkessel

Professioneller Kessel mit isolierter Doppelwand, kräftigen Heizungselementen, digitaler Temperaturregelung und Mischmotor. Komplett in Edelstahl ausgeführt. Vielseitig einsetzbar: Pasteurisierkessel für Milch oder Fruchtsaft, Warmwassertank, Maischekessel ... Mehrere Optionen lieferbar: Lochboden, Planetgetriebe für Käsereien, programmierbare Temperaturregelung ...

Art.nr.	Inhalt	Wärmekap.
090.370.50	50 Liter	6 kW
090.370.100	100 Liter	10 kW
090.370.200	200 Liter	18 kW
090.370.300	300 Liter	20 kW
090.370.400	400 Liter	30 kW
090.370.500	500 Liter	30 kW
090.370.650	650 Liter	45 kW
090.370.800	800 Liter	45 kW
090.370.1000	1000 Liter	45 kW

Joghurt Kultur

Gefriertrocknete Kultur, die es ermöglicht, in 6-8 Stunden bei 47 °C milden Naturjoghurt zu erzeugen. Kann mehrmals weiter gezüchtet werden (2 bis 3 Suppenlöffel aufbewahren, um in der nächsten Joghurtbereitung zu verwenden).

Art.nr.	Beschreibung
091.055.4	Für 1 Liter Milch
091.050.5	Für 250 Liter Milch

Käse Kultur

Gefriertrocknete Kultur, die die Milch, die für die Zubereitung von Käse, Quark und Butter nötig ist, versauert. Mit dieser Kultur kann man 1 Liter „Mutter"-Kultur ansetzen, ausreichend für die Versauerung von 100 l Milch! Diese Kultur kann einfach in kleinen Portionen (z. B. 10 ml) zum späteren Gebrauch eingefroren werden.

Art.nr.	Beschreibung
091.056.2	Für 1 Liter Kultur
091.051.3	Für direkte Beimpfung v. 100 l Milch
091.052.1	Für direkte Beimpfung v. 500 l Milch

091.058.8

Kefir Kultur

Gefriertrocknete Kultur, funktioniert wie die sogenannten „Joghurtblumen", und ergibt 1 l Milchkefir. Züchtet keine „Kefirkörner", sondern erzeugt unmittelbar Kefir.

091.060.4

Bifidus Kultur

Gefriertrocknete Kultur mit Bifidus-Bakterien. Um selber leckeren, natürlichen und lebenden Bifidusjoghurt zu erzeugen. Diese Kultur ist bekannt für ihre heilsame Wirkung und ergibt einen sehr schmackhaften Joghurt. Kann mehrmals weitergezüchtet und wiederverwendet werden.

YOferm Joghurt-Automat

Bereiten Sie selber schnell und einfach Ihren leckeren und gesunden Joghurt mit dem YOFERM Joghurt-Automat von Lactoferm®. Nach der Gärungszeit fängt die Maschine automatisch an zu Kühlen und so wird der Reifungsprozess nicht unterbrochen. Sie können den Becher in den Kühlschrank stellen, wann immer es Ihnen passt! Alle Arten von Zutaten können hinzugefügt werden: Obst, Sirup, Süßstoffe, Kräuter ...

- Einfaches elegantes Design.
- Zuverlässig und energiesparend: Nur 55 watt.
- Die Temperatur steigt automatisch bis auf 38 °C und bleibt dann konstant.
- Mit Zeitschaltuhr.
- Mit Speicherfunktion für die Gärungszeit.
- Mit praktischer Konservierungs- und Frischhalte-Funktion: Temperatur sinkt bis auf 6 °C und bleibt dann konstant.
- Kapazität: 1,5 Liter.
- B x T x H: 24,5 x 18 x 25 cm.
- 220 V / 50 Hz
- + GRATIS 1 Lactoferm® Joghurtkultur (091.055.4) für 1 Liter Joghurt
- + YOFERM abnehmbarer Becher von Lactoferm® um in den Kühlschrank zu stellen (auch separat erhältlich).

Art.nr.	Beschreibung
090.175.1	Yoferm Joghurt-Automat
090.176.9	Separate Yoferm Becher

Selber Sojamilch, Nussmilch, Mandelmilch, Reismilch ... herstellen.

Alternativen zur Kuhmilch sind schon längst nicht mehr ausschließlich für Veganer. Immer mehr Menschen, z. B. mit Laktoseintoleranz, suchen eine gute Alternative zur klassischen Milch tierischen Ursprungs. Glücklicherweise gibt es viele Möglichkeiten: Im Handel ist zur Zeit eine große Auswahl an „Milchsorten" aus Soja, Nüssen, Mandeln, Hafer, Reis oder anderen Getreidearten erhältlich. Alle diese Getränke können meistens als vollwertiger Ersatz gelten (Fragen Sie im Zweifelsfall Ihren Arzt). Nussmilch und Getreidemilch sind darüber hinaus nicht nur köstlich und gesund, sondern die restliche Paste kann auch als Zutat in schmackhaften Gerichten dienen.

Trinken Sie diese Alternativen regelmäßig, dann ist der Erwerb einer Sojamilchmaschine absolut empfehlenswert: Die Fertigprodukte im Geschäft kosten leicht 2 bis 3 € pro Liter, das hausgemachte Getränk nur einen Bruchteil! Mit einem kg Sojabohnen können Sie 10 bis 15 Liter Sojamilch zubereiten! Außerdem können Sie Getreide und Nüsse kombinieren, wie Sie es gerne mögen.

Sojamilch-Maschine

Dieses Gerät ermöglicht die Herstellung frischer Soja-, Mandel-, Reis-, Sesam- oder Nussmilch in weniger als 20 Minuten Zubereitungszeit! Automatisches mikroprozessorgesteuertes Kochen.

- Großer 1,5-l-Behälter aus Edelstahl.
- Feinfilter aus Edelstahl.
- Starker 240-W-Motor. Heizleistung 750 W.
- Mit 2 Filtern.
- 2 Jahre Garantie.

123.140.6

SOYferm Soyadrink maker

LACTOFERM

Rezept 5-Bohnen-Sojamilch

Was brauchen Sie?

- Soyferm sojadrankmaker
- 40 g Sojabohnen
- 10 g schwarze Sojabohnen
- 10 g Brechbohnen
- 10 g Erbsen, Erdnüsse
- 1 l Wasser

Wie gehen Sie vor?

1. Lassen Sie die 5 verschiedenen Bohnen 6-8 Stunden lang einweichen und waschen Sie sie vor Gebrauch.
2. Geben Sie die eingeweichten Bohnen in den Einsatz und füllen Sie das Wasser in den Edelstahlbehälter. Schalten Sie die Maschine ein. Nach etwas mehr als 10 Minuten hören Sie mehrmals ein Alarmsignal, sodass Sie wissen, dass die Milch gekocht hat und fertig ist.

Guten Appetit!

Wohltuende Wirkung?

Nährt Leber und Nieren, beugt Alterung vor, hilft bei Krebsbekämpfung, stärkt die Immunität und schützt das kardiovaskuläre System.

Labferment flüssig

Stark konzentriert: 1/10 000. Muss im Kühlschrank aufbewahrt werden!
Dosierung für Quark: 1 Tropfen/l.
Dosierung für Frischkäse und harten Käse: 4-6 Tropfen/l.

Art.nr.	Inhalt
091.002.6	25 ml
091.001.8	50 ml
091.003.4	250 ml
091.005.9	1 L
091.012.5	25 kg

Beta Karotin 0.3 %

Natürlicher, in Öl löslicher Farbstoff E160a für Butter. Konzentration: 0,3 %. Kühl und dunkel aufbewahren.
Inhalt: 1 l.

091.239.4

Farbstoff für Käse

Natürlicher wasserlöslicher Farbstoff E160b für Käse. Auf Basis von Annatto. Kühl und dunkel aufbewahren. Max. erlaubte
Dosierung für Milchprodukte: 10 ppm.

Art.nr.	Inhalt
091.233.7	100 ml
091.232.9	1 l

Käse- und Butterkräuter

Kräutermischungen, gebrauchsfertig, ohne Salz. Für Kräuterkäse, frischen Käse (wie Boursin) ...

Typ	25 g	1 kg
Schnittlauch	091.220.4	091.300.4
Zwiebel-Knoblauch	091.224.6	091.335.0
Pikant	091.221.2	091.320.2
Brennnessel	091.225.3	091.305.3
Provenzalisch	091.222.0	091.310.3
Pfeffer	091.226.1	091.315.2
Gartenkräuter ohne Knoblauch	091.227.9	091.330.1

Labferment Mikrobiell Pulver

Kann viel besser aufbewahrt werden als das flüssige Labferment. Ideal für tropische Regionen. Mikrobiell, stark konzentriert: 1/150000. 1 g reicht aus für 150 l Milch.

Art.nr.	Inhalt
091.006.7	25 g
091.010.9	500 g

Käseschimmel Kulturen

Für die Herstellung von französischem Käse. Für 500 l Käsemilch. 250 bis 1000 l, abhängig von der Kultur.

Art.nr.	Beschreibung	Für # Liter Milch
091.080.2	Penicilium roqueforti (Roquefort, Danableu)	500 Liter
091.081.0	Penicilium candidum (Brie, Camembert)	250 Liter
091.082.8	Bacterium linens (Hervekaas, Brusselse kaas)	1000 Liter
091.083.6	Bacterium propioni (Gruyère, Emmenthaler)	500 Liter

Salpeter

Fertige Natriumnitratlösung. Sonderqualität für Käsebereitung. Verhütet die Gasbildung im Käse (Gas wird von Coli-Bakterien verursacht).
Dosierung: 45 ml/100 l Milch.

Art.nr.	Inhalt
091.289.9	100 ml
091.290.7	1 L
091.291.5	25 kg (19,7 L)

Chlorcalciumlösung

Gleicht ein Defizit an Calcium-Ionen in der Milch aus (Herbst und/oder Pasteurisierung) und ergibt so eine bessere Gerinnung.
Dosierung: 5 bis 6 ml/l Milch.

Art.nr.	Inhalt
091.294.9	100 ml
091.292.3	1 L
091.293.1	25 kg (18,87 L)

Sorbistat Kaliumsorbat

Stabilisator. Verhütet Wiedergärung von Weinen und Säften. Wird auch in Molkereiprodukten verwendet. Einfach auflösbares Granulat.
Dosierung: 1-2 g/10 l.

Art.nr.	Inhalt
004.029.5	25 g
004.030.3	100 g
004.031.1	250 g
004.033.7	1 kg

Käsedeckschicht Gelb

Schützt harten Käse gegen Austrocknung und eventuell gegen Schimmel. Der Käse wird verschiedene Male mit einer Deckschicht eingerieben, mit Hilfe eines Tuches oder einer Bürste.

Typ	1 kg	9 kg	25 kg
Normal	091.240.2	091.242.8	091.243.6
Anti-Schimmel	091.246.9	091.248.5	091.247.7

Reinigungsmittel K-500

Speziell kombiniertes Reinigungsmittel, zugelassen und verwendet in der Milchwirtschaft. Auch in anderen Nahrungssektoren nützlich.
Dosierung: 50-75g/10 l warmes Wasser.

Art.nr.	Inhalt
091.275.8	1 kg
091.276.6	20 kg

Natriumhydroxid Perlen

Industrielles Reinigungsmittel. U. a. für die Verwendung in Flaschenspülmaschinen.
Dosierung: 10-20 g/l, einweichen lassen für 5-10 Minuten bei 50-60 °C. Achten Sie auf die Sicherheitsvorschriften!

Art.nr.	Inhalt
004.078.2	1 kg
004.079.0	25 kg

Digital-Thermometer Taschenmodell

Praktisches Taschenmodell mit Edelstahlfühler (12 cm) mit Spitze. Bereich: -50° bis +150 °C. Sofortige Ablesung in 0,1 °C. Inklusive Knopfbatterien.

013.090.6

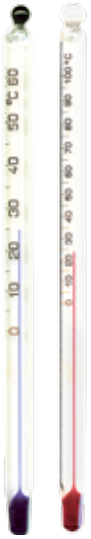
Chlortabletten 20 g

Speziell für die Reinigung von Räumen und Material, u. a. in der Milchwirtschaft und Agrarindustrie. Auch im Haushalt verwendbar: Stellen Sie Ihr eigenes Bleichwasser her! Sehr einfach zu verwenden. Verpackt pro 45 Tabletten.
Dosierung: 2 Tabl. pro 10 l Wasser.

091.278.2

Thermometer prismatisch

Kleines handliches Thermometer. Länge: 15 cm. Mit Alkoholskala.



Art.nr.	Bereich
092.001.7	0-60 °C
092.002.5	0-100 °C

Thermometer mit Schutzhülse

Ideal z. B. als MAISCHE-Thermometer. Zur Reinigung einfach zu demontieren. Mit roter Alkoholskala für eine bequeme Ablesung.
Länge: 28 cm.
Bereich: -10 bis +60 °C.

Art.nr.	Beschreibung
092.011.6	Thermometer mit Hülse
092.010.8	Ersatz Thermometer

Digitalthermometer + Alarm

Digitalthermometer mit gesonderter Edelstahlprobe und 135 cm Schnur. Ablesung wahlweise in °C/°F.
Bereich: -30 bis + 300 °C. Sehr genau mit direkter Ablesung pro 0,1 °C. Inklusive Batterie. Mit Hoch/Niedrig-Alarm sowie Mind.-/ Höchstspeicher.

013.091.4

Dörnick buret
Handliche Bürette für eine genaue Bestimmung des Säuregehaltes in versauerter Milch. Gebrauchsanleitung mitgeliefert. Ohne Reaktive.
Bereich: 0-100 °Dörnick.

Art.nr.	Beschreibung
092.030.6	Buret
092.035.5	Reaktiv 250 ml
092.036.3	Reaktiv 1 l
092.040.5	Indikator 100 ml

Delvotest
Set zur Kontrolle von Antibiotika in der Milch.

Art.nr.	Beschreibung
092.050.4	Startset
092.051.2	25 Tests
092.052.0	100 Tests

Digitales pH-Meter mit Sonde für Käse
Professionelles Modell, mit spezieller, ersetzbarer Elektrode für Milch und/ oder Käse.
Bereich: 1-14 pH, Strichteilung bis auf 0,1 pH!

Art.nr.	Beschreibung
092.015.7	pH meter komplett
092.016.5	Ersatzelektrode

013.095.6

Hygrometer mit Thermometer
Für die Bestimmung der relativen Feuchtigkeit z. B. in Ihrem Weinkeller. Dekoratives Modell (Diameter 10 cm) mit Thermometer.

Bechergläser
44
pagina - page - Seite

Lactodensimeter
Für die Dichtemessung der Milch. Mit Gradeinteilung in Farben. Länge 220 mm.
Bereich: 15-40 Quevenne.
Verteilung: 1/1. Messung bei 20 °C. Ohne Thermometer.

092.025.6

Lakeprober
Zum Kontrollieren der Konzentration Ihrer Lake. 0-25 °Baumé.
Länge: 17,5 cm.

092.020.7

pH-Messstick PH110
Robuster, digitaler und wasserdichter pH-Messstick für den professionellen Gebrauch mit auswechselbarer und nachfüllbarer Elektrode. Durch die flache Messelektrode ist eine Messung auch bei niedrigen Flüssigkeitsständen sowie auf Oberflächen (Fleisch, Käse …) möglich.

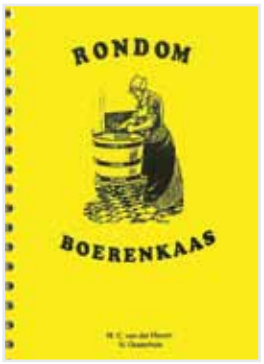
- Mit integriertem Thermometer (°C/°F).
- Automatische Temperaturkompensierung (ATC) von -5° bis 90 °C.
- Gleichzeitige digitale Ablesung von Temperatur und pH, mit Stabilisationsindikation.
- Einfache Ein-, Zwei- oder Dreipunkt-Kalibrierung mit automatischer Erkennung der Pufferflüssigkeit. Stark verlängerte Lebensdauer durch nachfüllbare Messelektrode.
- RENEW-Funktion: Meldet, wenn die Elektrode ersetzt werden muss.
- CAL-Funktion: Meldet, wenn eine Kalibrierung notwendig ist.
- Speicher für 15 Messwerte: pH und Temperatur.
- HOLD-Funktion.
- pH-Bereich: 0,00-14,00 pH, 0-90 °C.
- Temperaturbereich: -5-90 °C / 25-194 °F.
- Genauigkeit: ± 0,01 pH, ± 1 °C.
- Wasserdicht (IP67).
- Automatisches Abschalten nach 10 Minuten.
- Komplett geliefert mit Schutzkappe, Nachfülllösung, 4 Batterien (Typ CR2032) und Bedienungsanleitung.
- 1 Jahr Garantie auf den Messstick, 6 Monate auf die Elektrode.

Art.nr.	Beschreibung
013.130.0	PH110
013.131.8	Elektrodeflüssigkeit PH110

„Zelf kaas en boter maken“

Joop Rademaker
Broschüre zur hauseigenen Erzeugung von Butter und Käse. Kurze Beschreibung der benötigten Materialien und Produkte. 24 Seiten. In niederländischer Sprache.

094.005.6 - Zelf kaas en boter maken



„Rondom boerenkaas“

M.C. van der Haven / H. Oosterhuis
Unentbehrliches Buch für den professionellen Hersteller von Gouda-Käse. 247 Seiten. In niederländischer Sprache.

094.007.2 - Rondom boerenkaas

„Kaas uit het hart“

Jos van Riet
„Kaas uit het hart“ ist vor allem ein praktisches Handbuch. Neben allgemeinen Informationen über Grundstoffe und Verfahren wird auch die Zubereitung von Käse Schritt für Schritt deutlich beschrieben. Dabei werden sowohl harte, weiche als auch französische Käsesorten behandelt. Mit mehr als 20 Rezepten: Unter anderem Typ Gouda, Cheddar, Typ Roquefort, Ricotta, Feta, Mozzarella, Quark ... 112 Seiten. In niederländischer Sprache.

094.009.8 - Kaas uit het hart

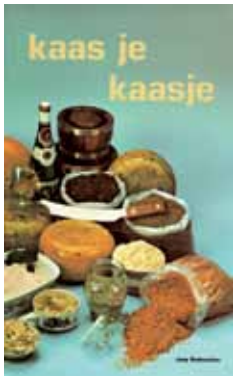
Französisch-Version bald verfügbar

„Zelf kaas maken“

Tim Smith
Dieses Buch darf in keiner Kochbuchsammlung fehlen! Sie finden inspirierende Fotos, Grundtechniken, Schritt-für-Schritt-Abbildungen, eine Menge praktischer Tipps und über 50 Käse-rezepte.
176 Seiten. In niederländischer Sprache und in englischer Sprache.

094.013.0 - Zelf kaas maken
094.006.4 - Making artisan cheese

Die verfügbaren Sprachen sind unter dem beschreibenden Text angegeben.



„Kaas je kaasje“

J. Rademaker
Praktisches kleines Buch für den Hobbykäser mit Beschreibungen des Verfahrens zur Bereitung von verschiedenen Käsesorten, z.B. Gouda, Quark, Butter usw. 159 Seiten. In niederländischer Sprache.

094.030.4 - Kaas je kaasje

„Käsen leicht gemacht“

Lotte Hanreich / Edith Zeltmer
Das Standardwerk zur hauseigenen Milchverarbeitung mit über 120 Rezepten für die Verarbeitung von Kuh-, Ziegen- und Schafmilch. 203 Seiten. In deutscher Sprache.

094.010.6 - Käse leicht gemacht

„Joghurt, Käse, Rahm & Co“

Lotte und Ingeborg Hanreich
Das Buch für jeden, der selbst frische oder gekaufte Milch verarbeiten, Butter und Käse, Joghurt oder Kefir erzeugen will und einfache Rezepte sucht, die auch gelingen. Auch über die gesundheitliche Wirkung von Milch und Milchprodukten. Über 100 Rezepte. 162 Seiten. In deutscher Sprache.

094.011.4 - Joghurt, Käse, Rahm & Co

„Waterkefir/Melkkefir“

Peter Bauwens
Ein illustrierter und praktischer Leitfaden um herrliche Getränke aus Kefir herzustellen. Mit vielen Rezepten, auch für Käse und Quark. 72 Seiten. Mit schönen Farbbildern. In niederländischer Sprache.

094.012.2 - Waterkefir/Melkkefir

Küche

Küche Substantiv, feminin

1. Raum zum Kochen, Backen, Zubereiten der Speisen
2. Art der Speise, des Zubereitens

Das Einsäuern von Gemüse

Das Einsäuern von Gemüse ist eine der ältesten und gesündesten Konservierungsmethoden. Jeder kennt natürlich Sauerkraut. Man kann aber auch Rotkohl, Blumenkohl, Karotten, Paprika, Brokkoli, alle Sorten Schnittbohnen und Fisolen, Gurken, Zwiebeln, weiße Rüben, Radieschen, Sellerie, Tomaten, rote Rüben, etc. einlegen. Selbst eingemachtes Gemüse schmeckt köstlich und ist gesund! Schon im Mittelalter hat man die heilende Wirkung von Sauerkraut u. a. gegen Skorbut gekannt und geschätzt. Es ist allseits bekannt, dass Sauergemüse eine positive Wirkung auf die Darmflora ausübt. Die Produkte auf dieser Seite erleichtern Ihnen die Arbeit.

Sauerkrauttöpfe

Braune emaillierte Töpfe, mit speziellem Deckel (mit Wasserrinne) und 2-teiligem Beschwerungsstein. Für Milchsäuregärung von Gemüse allerhand. Auch geeignet für die Aufbewahrung von Getreide, Samen, Hönig ...

Achtung: Die 15-30 l Sauerkrauttöpfe werden NICHT mit dem Paketdienst geliefert!

Steinen Set (2 Stück Halbmond Form)

Art.nr.	Beschreibung
102.006.4	Set für Sauerkrauttöpfe 5 l
102.011.4	Set für Sauerkrauttöpfe 10-15 l
102.016.3	Set für Sauerkrauttöpfe 20-25 l

Sauerkrauttöpfe

Art.nr.	Inhalt
102.005.6	5 Liter
102.010.6	10 Liter
102.015.5	15 Liter
102.020.5	20 Liter
102.025.4	25 Liter
102.030.4	30 Liter

102.190.6

Gefriergetrocknete Milchsäurebakterien

Um die Milchsäuregärung zu starten. Sichert eine flotte und schnelle Versauerung des Gemüses. Ausreichend bis 40 l.

„Melkzuurgisting bij u thuis“

A. Schöneck
Ein deutlicher, illustrierter und praktischer Leitfaden. Mit vielen Rezepten. 48 Seiten. In niederländischer und französischer Sprache.

102.150.0 - Melkzuurgisting bij u thuis
102.151.8 - La fermentation lactique chez soi

Sauerkrauthobel

Robuste Reiben um schnell Ihren Kohl zu schneiden. Aus Buchenholz mit 3 scharfen Stahlmessern und speziellem gezinkten Schubkasten.

Art.nr.	Abmessungen
102.105.4	40 x 15 cm
102.110.4	60 x 23 cm
102.111.2	80 x 30 cm

Sauerkrautkräuter

Durch Zufügung von Wacholderbeere und Kümmel bekommt Ihr Sauerkraut den authentischen Geschmack.
Ersetzen Sie das „x“ hinter der Nummer durch „1” für 100 g; durch „2” für 250 g; durch „3” für 1 kg.

Art.nr.	Beschreibung
150.265.x	Wacholderbeerne
150.320.x	Kümmel

Sauerkrautstampfer

Um Sauerkraut zu „stampfen“ und somit den Saft freizusetzen. Aus Buchenholz.

Art.nr.	Beschreibung
102.135.1	Buchenholz 60 cm
102.136.9	Mini 30 cm

122.001.1

Essig-Reinkultur
Für das Starten einer Weinessigkultur, Apfelessigkultur ...
Inhalt: 100 ml.

Essigfässer aus Keramik
Stellen Sie mit diesen schönen Keramikfässern Ihren eigenen Wein- und Kräuteressig her! Mit solidem Zapfhahn aus hartem Buchsbaumholz. Mit großer Öffnung zur einfachen Reinigung.
Inhalt: 5 l.

122.005.0

„Essig selbst gemacht“
Andreas Fischerauer.
Deutschsprachiges Buch mit mehr als 70 Rezepten zur Herstellung von Senf- und Essigzubereitungen. Komplett überarbeiteter Praxisleitfaden mit noch mehr Rezepten und Bildern! Mit einzigartigen Rezepten wie Weihnachts-Essig mit Basilikum, Ingweressig mit Rosmarin, Honig- oder Erdbeeressig, etc. 125 Seiten.

122.002.9 - Essig selbst gemacht

„Faites votre vinaigre“
Geneviève Fournil Marietta
Einführung in die Kunst der Essigbereitung: Geschichte, Fabrikationsmethoden, Chemie, Rezepte ... 40 Seiten. In französischer Sprache.

122.003.7 - Faites votre vinaigre

Vom Wein zum Essig

Naturessig lässt sich nur aus alkoholischen Getränken wie Apfel-, Trauben-, Himbeerwein oder anderen Fruchtweinen herstellen. Essig wird nämlich unter Einwirkung von Essigbakterien aus dem vorhandenen Alkohol gebildet.
Die Weine müssen bekömmlich oder leicht sauer sein und dürfen nicht zu viel Alkohol enthalten (am besten nicht mehr als 8 bis 10 % Alkohol, notfalls verdünnen).
Da Sulfit die Essigbakterien abschwächt und deren Wirkung verlangsamt, dürfen die Weine nicht oder nur wenig geschwefelt sein. Die Weine müssen trocken sein, weil die Essigbakterien den Restzucker in unerwünschte Nebenprodukte aufspalten.
Um einen Qualitätsessig zu erzielen, empfiehlt es sich, den Wein ca. 10 Minuten lang bei max. 60 °C zu pasteurisieren, um unerwünschte Mikroorganismen abzutöten. Bei einer höheren Temperatur würde der Alkohol verdampfen.
Nach der Pasteurisation muss der Wein vor Zugabe der Essigkultur auf 30 °C abgekühlt werden. Essigbakterien lieben Wärme und entfalten ihre optimale Wirkung bei einer Temperatur von 30 °C. Eine höhere Temperatur tötet die Bakterien ab, eine niedrigere Temperatur macht sie inaktiv.

Achtung:

- Bereiten Sie Essig niemals am selben Platz wie Wein oder in der Nähe dieses Platzes zu.
- Für die Zubereitung von Essig können auch Weine verwendet werden, die bereits einen leichten Essigstich haben. Bei Verwendung von Weinen mit einem sehr starken Essigstich können allerdings Nebenverunreinigungen auftreten, die andere Gärungen in Gang setzen, wodurch diverse unerwünschte Nebenprodukte entstehen, die sich sehr nachteilig auf Geschmack und Farbe des Essigs auswirken können. Aus einem schlechten Ausgangsprodukt kann niemals ein gutes Endprodukt entstehen.

114.010.2

Teigwaren-Satz Multipast

Kompletter Satz, um selbst Teigwaren herzustellen. Enthält die ATLAS-150-Basismaschine sowie Zubehör für Lasagne, Ravioli, Spaghetti und Tagliatelle! Rezepten einbegriffen.

114.001.1

Teigmaschine Atlas 150

150 Handbedient. Solide Ausführung. Basismaschine, erzeugt Blätter, 3,5 mm Tagliatelle und 50 mm Lasagne.

114.025.9

Pasta drive

Durch einfachen Fingerdruck erhalten Sie jetzt mühelos Ihre Teigwaren! Dieser Motor passt auf alle neuen ATLAS-150-Maschinen (mit 2 kleinen Löchern an der Seite). Dieser robuste Motor ist einfach zu installieren und ersetzt den Kurbelantrieb, was die Zubereitung der Teigwaren vereinfacht und beschleunigt.

Zubehörteile Capellini 1 mm

114.002.9

Zubehörteile Lasagnette 50 mm

114.003.7

Zubehörteile Spaghetti 2 mm

114.004.5

Zubehörteile Ravioli 45 x 45 mm

114.005.2

Zubehörteile Trenette 3 mm

114.008.6

Zubehörteil für PASTA FRESCA

1	114.027.6	Capelli d'angelo 1 mm
2	114.028.4	Spaghetti 2 mm
3	114.029.2	Trenette 3,5 mm

114.026.8

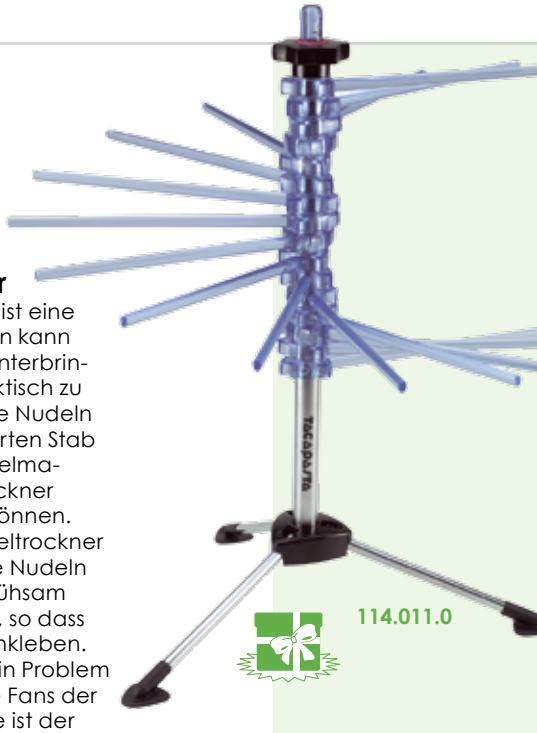
Teigmaschine Pasta Fresca

Elektrischer Teigkneter UND Nudelmaschine in 1! Solide Ausführung mit schwerem Induktionsmotor und schönem Design. Eingebauter Messbecher und 3 Zubehörteile (Lasagne, Tagliolini, Fettuccine) mitgeliefert. Kann bis zu 10 kg/Stunde kneten! 3 Jahre Garantie. Englisches Rezeptbüchlein mit 14 Rezepte für Nudeln, Brot, Cracker, Bagel, Tortilla, Teilchen, Pizza ... mitgeliefert.

Biscuits Keksformer

Stellen Sie selbst Ihre bevorzugten ofenfrischen Kekse her! Solide Metallausführung (statt des billigeren Kunststoffe!). Komplett mit 20 Zubehörteilen für Kekse und Sahne.

110.300.1



Tacapasta Nudeltrockner

Der Nudeltrockner ist eine tolle Erfindung. Man kann ihn platzsparend unterbringen, er ist sehr praktisch zu handhaben, da die Nudeln mit dem mitgelieferten Stab direkt von der Nudelmaschine auf den Trockner gehängt werden können. Bevor ich den Nudeltrockner hatte, habe ich die Nudeln auf Handtücher mühsam ausbreiten müssen, so dass sie nicht zusammenkleben. Nun ist das alles kein Problem mehr. Fazit: Für alle Fans der italienischen Küche ist der Kauf dieses Gerätes unentbehrlich.
Höhe: 47 cm.

114.011.0

Spekulatiuskräuter

Eine Mischung der herrlichsten Gewürze, für vorzüglichen selbst gebackene Spekulatius.

Art.nr.	Inhalt
150.678.1	100 g
150.678.2	250 g
150.678.3	1 kg
150.678.4	60 g + Rezept

„Het pasta machine kookboek"

Gabriella Mari en Christina Blasi.
Ein Schatz an authentischen italienischen Rezepten, um selbst herrliche Nudelgerichte zu Hause zuzubereiten. Schritt-für-Schritt-Fotos, auf denen Sie sehen können, wie Sie den Teig zubereiten und schneiden. Nur in niederländisch erhältlich. 144 Seiten.

114.100.3 - Het pasta machine kookboek

Pasta bike

Einfaches, aber extrem vielseitiges Zubehör für Teigwaren-Liebhaber. Erzeugen Sie mühelos Quadrate und Kreise verschiedener Größen mit dem einstellbaren Rädchen.

114.030.0

MARCATO IS MADE IN ITALY

Dörrgerät

Ist eine sehr interessante Alternative für das klassische Einmachen! Die hohe Erhaltung von Aroma, Farbe und Geschmack, wird erreicht von einer schnellen Trocknung auf niedriger Temperatur und den aufstapelbaren Sieben. Es kann verwendet werden für Heilkräuter und Gewürze, aber auch für Früchte, Gemüse, Pilze, Hopfen, Pollen ... Es können bis 10 Siebe aufeinander gestapelt werden, ohne dass Geschmäcke oder Gerüche gemischt werden.

Stöckli Dörrgerät

Mit 3 Sieben, ausreichend für bis 1,5 kg Früchte, regulierbarem Thermostat, kräftigem Heizungselement und extra Ventilator. Auch lieferbar mit Schaltuhr.
Spannung: 230 V / 50 Hz.
Leistung: 600 W.
Ø x H: 335 x 275 mm.
Gewicht: 2,3 kg.
Kabellänge: 1,5 m.
Sicherung: 100°C mit automatischer Abschaltung.
Temperaturscala: 0-70 °C.
Schaltuhr: 0-12 St.

Art.nr.	Beschreibung
120.050.0	Mit Thermostat
120.055.9	Mit Thermostat und Schaltuhr
120.056.7	Edelstahl Modell mit Thermostat

„Drogen als bewaarmethode“

Roos Van Hoof
Praktische Broschüre für eine optimale Verwendung des Stöckli Dörrgerätes. 40 Seiten. Nur in niederländischer oder französischer Sprache.

120.061.7 - Drogen als bewaarmethode
120.062.5 - Le séchage comme méthode conservation

Dörrgitter für Stöckli Dörrgerät

2 Modelle verfügbar:
- Dörrgitter Kunststoff.
- Boden aus Edelstahl, rand aus Kunststoff.

Art.nr.	Beschreibung
120.060.9	Dörgitter Kunststoff
120.063.3	Dörgitter Edelstahl

Dörrgerät Back To Basics

Preisgünstiges Dörrgerät für Obst und Gemüse. 5 spülmaschinenfeste Roste (Ø 34 cm). Schnelle Trocknung vorgang dank des leistungsstarken Ventilators und Heizkörpers. Ohne Thermostat und demzufolge nicht geeignet für Kräuter.

120.045.0

120.058.3

Silikonmatten für Stöckli Dörrgerät

Diese Silikonmatten (lebensmitteltauglich) eignen sich zum einfachen Trocknen sehr saftiger/feuchter Früchte oder Gemüse, wie Pflaumen, Mangos, Tomaten usw. Nur mit den STOCKLI-Kräutertrocknern zu verwenden. Kleben nicht und sind einfach zu reinigen. Verpackungseinheit: 2 Stück.

Dörrgeräte Biosec

Praktischer Obst-/Kräutertrockner mit herausnehmbaren Sieben. Die waagerechte Struktur und erhöhte Luftzirkulation sorgen für einen gleichmäßigen und schnellen Trocknungsprozess ohne häufiges Umsetzen der Siebe.
2 Modelle erhältlich:

- Biosec Domus: Kunststoffgehäuse mit 10 Kunststoffsieben.
- Biosec Edelstahl: Edelstahlgehäuse mit 12 Edelstahlsieben.

	Art.nr.	Beschreibung
1	120.065.8	Dörrgeräte Biosec Domus
	120.066.6	Kunststoff Siebe für Dörrgeräte Biosec Domus
2	120.067.4	Dörrgeräte Biosec Edelstahl

Biomaster Industrielles Dörrgerät

Praktischer Obst-/Kräutertrockner mit herausnehmbaren Sieben. Die waagerechte Struktur und erhöhte Luftzirkulation sorgen für einen gleichmäßigen und schnellen Trocknungsprozess, ohne häufiges Umsetzen der Siebe. Heizelement 480 W mit stufenlos einstellbarem Thermostat. 230 V. Biomaster-Trockner haben alle Eigenschaften eines industriellen Trockners, jedoch in einem kleineren Format. Die Kapazität des Biomasters kann dank des modularen Aufbaus problemlos erweitert werden. Es kann jederzeit ein Modul ergänzt werden, um die Trockenkapazität zu erhöhen.

- BIOMASTER: 40 Trockensiebe (jeweils 70 x 50 cm) mit einer Nutzfläche von 14 m². Biomaster hat die optimalen Abmessungen für einen kleinen modernen Trockner mit einer maximalen Kapazität von 150 kg.
  Der Trockner hat für das elektrische Heizen zwei Möglichkeiten: 3,4 kW-230 V oder 5,1 kW-400 V.
- BIOMASTER PLUS: Dieses Trockenmodul hat 72 Trockensiebe mit einer Nutzfläche von 25 m². Diese Abmessungen in Kombination mit der Modulstruktur machen aus dem Biomaster Plus den vielseitigsten Trockner für jeden Gebrauch.
  Biomaster Plus ist mit den folgenden Möglichkeiten für elektrisches Heizen erhältlich: 3,4 kW-230 V oder 5,1 kW-400 V.

BIOMASTER	
Art.nr.	**120.070.8**
Max. Beladungskapazität	Ca. 160 kg
Durchschnittlich Verarbeitungsvermögen	40-60 kg/Tag
Aussenmaße (B x H x T)	180 x 141 x 80 cm
Gewicht	Ca. 170 kg
Temperaturregelung	Elekt. mit LED-Statusanzeige

BIOMASTER PLUS	
Art.nr.	**120.072.4**
Max. Beladungskapazität	Ca. 300 kg
Durchschnittlich Verarbeitungsvermögen	70-100 kg/Tag
Aussenmaße (B x H x T)	180 x 175 x 80 cm
Gewicht	Ca. 250 kg
Temperaturregelung	Elekt. mit LED-Statusanzeige

1 Weck Einkochgläser
Mit Glasdeckel, Gummiring und Klemme. Öffnung: 100 mm/60 mm.

Ø Öffnung 100 mm

Art.nr.	Beschreibung
123.240.4	0,5 Liter Tulp, 4 Stück
123.241.2	1 Liter Tulp, 4 Stück
123.244.6	0,25 Liter Sturz, 4 Stück
123.245.3	0,5 Liter Sturz, 4 Stück
123.246.1	0,75 Liter Sturz, 4 Stück
123.261.0	1 Liter Schmuckform, 4 Stück

Ø Öffnung 60 mm

Art.nr.	Beschreibung
123.263.6	0,2 Liter Tulp, 8 Stück
123.264.4	Saftflasche 0,25 Liter, 4 Stück
123.265.1	Saftflasche 0,5 Liter, 4 Stück
123.266.9	Saftflasche 1 Liter, 4 Stück

2 Öffner für Einkochgläser mit Hebel
Sehr solider Öffner mit Hebel nach ostdeutschem Patent. Für Weck- oder andere Einkochgläser mit Gummi-Einkochringen. Einfache Handhabung.

3 Einlegerost
Notwendig beim Gebrauch von WECK-Gläsern in Einmachtöpfen.

4 Weck Einfülltrichter
Kunststoff.

5 Weck Einkoch Klammern
Pro 8 Stück.

6 Paraffinperlen
Zum Abschließen von Konfitüren, damit diese länger lagerfähig bleiben.

Art.nr.	Inhalt
123.400.4	250 g
123.401.2	1 kg
123.402.0	25 kg

7 Glasheber

8 Weck Gummi Einkochringe
Pro 10 Stück.

Art.nr.	Afmetingen
123.270.1	94 x 108 mm für Öffnung 100 mm (= standard Weck)
123.274.3	74 x 86 mm
123.275.0	54 x 67 mm für Öffnung 60 mm (= Saftflasche)

9 Einkochgläser mit Schraubverschluss
Konfitüregläser. Verpackung pro 4 Stück. inklusive attraktive Schraubdeckeln, 82 mm, mit Karomuster.

Art.nr.	Beschreibung
123.320.4	Glas 230 ml, 4 Stück
123.321.2	Glas 440 ml, 4 Stück
123.322.0	Glas 580 ml, 4 Stück
123.323.8	Glas 720 ml, 4 Stück

10 Zitruspektin
Reines Zitruspektin E440 zur Erzeugung von Gelees und Konfitüren mit min. 55 % Zucker und einem pH-Wert von 2,5-3,8.
Dosierung: 1-4 g/kg Früchte.

Art.nr.	Inhalt
123.410.3	100 g
123.411.1	1 kg
123.412.9	25 kg

11 Einkochthermometer
Mit Schutzhülse aus Metall.
Bereich: +50 °C bis 110 °C.

12 Twist-off Deckel
Weiß oder Gold, gemäß Lagerbestand. Für eine vollständige Liste: www.brouwland.com.

13 Weck Ersatzdeckel

Art.nr.	Diameter
123.282.6	100 mm
123.283.4	60 mm

14 Einmachglas

Mit Klammer und Gummiring. Ideal für die Zubereitung von z. B. schwedischem Elixier.

Art.nr.	Inhalt	Ø Öffnung
123.302.2	0,5 Liter	9 cm
123.303.0	0,75 Liter	9 cm
123.304.8	1 Liter	9 cm
123.305.5	2 Liter	9 cm
123.306.3	3 Liter	10 cm
123.278.4	Ringe 65 x 90 mm, 10 st.	
123.277.6	Ringe 82 x 114 mm, 10 st.	

15 Weck Kunststoff Deckel

Für das Abschließen von geöffneten Einkochgläsern und Flaschen.
Pro 5 Stück.

Art.nr.	Diameter
123.285.9	100 mm
123.290.9	60 mm

Elektrischer Einmachkessel Kochstar

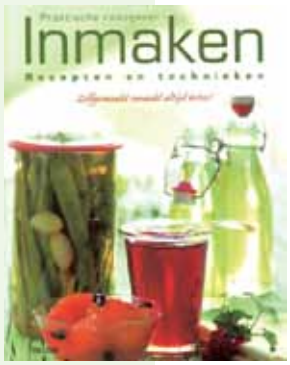
Elektrischer Einmachkessel mit leistungsfähigem Heizelement und stufenlos regulierbarem Thermostat. 220 V, 1 800 W. Jetzt auch mit Schaltuhr lieferbar. Inhalt von 27 l, ausreichend für 14 Einmachgläser von 1 l oder 21 Einmachgläser von ½ l. Können auch als Braukessel verwendet werden. 2 Jahre Garantie! Einlegerost nicht einbegriffen.

Art.nr.	Beschreibung
123.205.7	Einmachkessel W14 Email + Thermostat
123.207.3	Einmachkessel W15 Email + Thermostat + Schaltuhr
123.206.5	Einmachkessel W24 Edelstahl + Thermostat
123.208.1	Einmachkessel W25 Edelstahl + Thermostat + Schaltuhr

Einmachkessel email

Säurebeständiger Einmachkessel aus Email. Ø x H: 35 x 30 cm. Kann 14 Einkochgläser mit 1 l, oder 21 mit 2 l enthalten. Für alle Herdarten. Einlegerost nicht mitgeliefert.

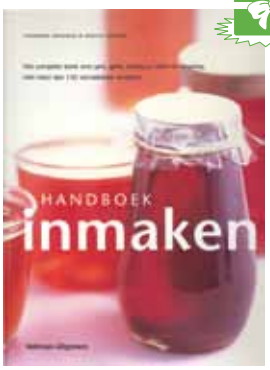
123.214.8



„Praktische raadgever inmaken: recepten en technieken“

H. Gerlach.
Das Einmachen von Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch nehmen Sie mit diesem Buch jetzt selbst in die Hand! Füllen Sie Ihren Vorratsschrank mit den herrlichsten Marmeladen- und Geleesorten, selbst gemachten Likören und pikantem Gemüse. Alle Einmachmethoden werden anhand von Beispielen genau erklärt. 128 Seiten. In niederländischer Sprache.

131.015.0 - Praktische raadgever inmaken



„Handboek inmaken“

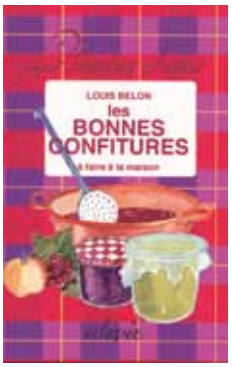
Das Standardwerk für alle, die die Kunst des Einmachens beherrschen wollen. Von Konfitüren und Marmeladen bis zum Einsalzen und Einsäuern. Mehr als 150 herrliche Rezepte und 450 Bilder. 256 Seiten. In niederländischer Sprache.

131.012.7 - Handboek inmaken

„Weck inmaakboek“

Anleitung zum richtigen und sicheren Einkochen.
140 Seiten. In niederländischer oder französischer Sprache.

131.021.8 - Weck inmaakboek
131.022.6 - Le livre Weck de la stérilisation



„Les bonnes confitures à faire à la maison“

Louis Belon
Die jahrelange Erfahrung des Autors führte zu diesem äußerst kompletten und praktischen Buch über die Zubereitung von Konfitüren und Marmeladen. 80 klassische und originale Rezepte. In französischer Sprache.
128 Seiten.

131.023.4 - Les bonnes confitures à faire à la maison

Die verfügbaren Sprachen sind unter dem beschreibenden Text angegeben.

Bain-marie doppelwandig

Doppelwandiger Edelstahl-Kessel für die Produktion von hausgemachten Konfitüren, etc. Inhalt 24 l. Durch die doppelte Wand mit Überdruckventil kann eine maximale Temperatur von 105 °C erreicht werden. Geeignet für Elektroherde mit Platten oder Ceranfeldern und Gasherde. Gediegene Ausführung.

Art.nr.	Beschreibung
123.160.4	Kessel ohne Hahn
123.161.2	Kessel mit Hahn

Industrie-Marmeladenkessel

Doppelwandiger Industrie-Marmeladenkessel mit starkem Rührarm und beheizbarer doppelter Wand. Mit digitalem Thermostat. Edelstahl-Ausführung und auf fahrbarem Untergestell lieferbar.

Art.nr.	Beschreibung
123.150.100	100 l, Elekt., 9 kw
123.150.200	200 l, Elekt., 15 kw
123.150.300	300 l, Elekt., 15 kw
123.150.200G	200 l, Gas, 35 kw

015.239.7

Manuelle Tomaten- und Beerenmühle

Speziell geeignet für das Herstellen von Püree und Säften aus Tomaten, Beeren und anderen Kleinfrüchten. Kann dank der mitgelieferten zusätzlichen Siebe auch für das Zermahlen kleinerer Mengen Trauben und anderer Früchte verwendet werden! Mit Tischklammer.

Obstmuhle Edelstahl

Manuelles Modell aus Edelstahl mit Tischklammer. Geeignet für weiche Früchte, frisches Gemüse, Kräuter und Weizengras. Für Quetschen und Entkernen von kleinen Mengen. Ideal zur Herstellung von Gelee, Frucht-und Gemüsesäften, Soßen, Cocktails ...

- Dicke des Fruchtmarks einstellbar über eine Stellschraube.
- Mit Sieb Ø 1 mm.
- 3 zusätzliche Siebe: 0,8 - 3 - 6 mm.
- Gewicht: 2,68 kg.

NATURSAFT®

015.254.6

Nuss- und Käsemühle mit Tischklammer

Reibemühle zum Mahlen von allerlei Nüssen, Hülsenfrüchten, Käse, Schokolade, altem Brot, Gemüse ... Stabile Metallausführung mit Tischklammer. Komplett mit 2 Edelstahlreibwalzen, um fein oder grob zu mahlen.

123.315.4

123.311.3

Bohnen- und Erbsenenthülser

Dank dieses elektronischen Bohnen-/Erbsenenthülsers ist es vorbei mit einem ganzen Tag Erbsen oder Bohnen enthülsen! Ganz einfach und praktisch in der Anwendung. Stecken Sie die Hülsenfrucht in die Einfuhröffnung und die Gummirollen ziehen die Hülsenfrucht über ein Messer und drücken die Erbsen/Bohnen heraus. Äußerst praktisch in der Anwendung. Hohe Kapazität.

Bohnen-Schneidegerät

Sehr solide Ausführung aus Kunststoff mit Edelstahlmesser. Mit Tischklemme.

123.310.5

Fleischwolf elektrisch 1,5 PS

Fleischwolf Tischmodell für Dauergebrauch mit schwerem Elektromotor. Kann in zwei Richtungen betrieben werden. Ölbad-Axialuntersetzungsgetriebe aus Metall (Longlife-Öltyp) Platte, selbstschleifendes Messer und Scheibe (6 mm Löcher) aus Edelstahl AISI 304.
Abmessungen: 500 x 320 x 320 mm.
Gewicht: 25 kg. 1200 watt, 230 volt
Produktionsleistung: 70-140 kg/St. Extra Scheiben separat erhältlich.

Art.nr.	Beschreibung
123.450.9	Fleischwolf n° 22
123.451.223	Scheibe Edelstahl 3 mm
123.451.225	Scheibe Edelstahl 4,5 mm
123.451.2210	Scheibe Edelstah10 mm

Spargelschäler manuell

Sie lieben Spargel, aber sträuben sich gegen das endlose Schälen? Mit diesem besonders handlichen Spargelschäler mit 6 schwenkenden Messern sind Ihre Spargel im Handumdrehen perfekt geschält und dies in nur einem Durchgang! Modell mit Tischklemme.

123.312.1

Karottenschäler manuell

Karotten im Handumdrehen perfekt geschält mit diesem besonders handlichen Karottenschäler! Dank der 6 schwenkenden Messern sind Ihre Karotten in nur einem Durchgang perfekt geschält. Modell mit Tischklemme.

123.313.9

015.238.9

Tomaten-/Beerenmühle manuell ECO

Manuelle Tomaten-/Beerenmühle mit Edelstahlsieb (1,5 mm). Trichter, Auslaufbehälter und Spirale aus Kunststoff.
Kapazität: Bis 50 kg/Stunde.

015.255.3

Tomaten-/Beerenmühle ARTUS 250 W

Elektrische Tomaten-/Beerenmühle für den Haushaltsgebrauch mit Edelstahlsieb (1,5 mm). Trichter und Auslaufbehälter aus Kunststoff. Elektromotor 250 Watt mit thermischer Sicherung.
Kapazität: Bis 100 kg/Stunde.

015.256.1

Tomaten-/Beerenmühle ARTUS 400 W

Elektrische Tomaten-/Beerenmühle für intensiven Gebrauch mit Edelstahlsieb (1,5 mm). Trichter und Auslaufbehälter aus Kunststoff. Mit leistungsfähigem Elektromotor 400 Watt mit thermischer Sicherung.
Kapazität: Bis 100 kg/Stunde. Verschiedenes Zubehör lieferbar: Teigkneter, Käseraspel, Fleischwolf, Nudelaufsatz.

114.060.7

Teigkneter 1,6 kg für ARTUS 400 W

Teigkneter zur Kopplung an den ARTUS 400 Watt-Motor. Knethaken aus Edelstahl AISI 316, abnehmbarer durchsichtiger Behälter mit Deckel aus stabilem, spülmaschinenfestem Polykarbonat.
Kapazität: Bis 1,6 kg Teig (1 kg Mehl) in 3 Minuten. Motor nicht inbegriffen.

114.061.5

Pastaset für ARTUS 400 W

Nudelaufsatz zur Kopplung an den ARTUS 400-Watt-Motor. Mit 12 Zubehörteilen für verschiedene Nudelsorten.
Kapazität: Bis 1,5 kg Nudeln in 10 Minuten. Motor nicht inbegriffen.

114.062.3

Raspel für ARTUS 400 W

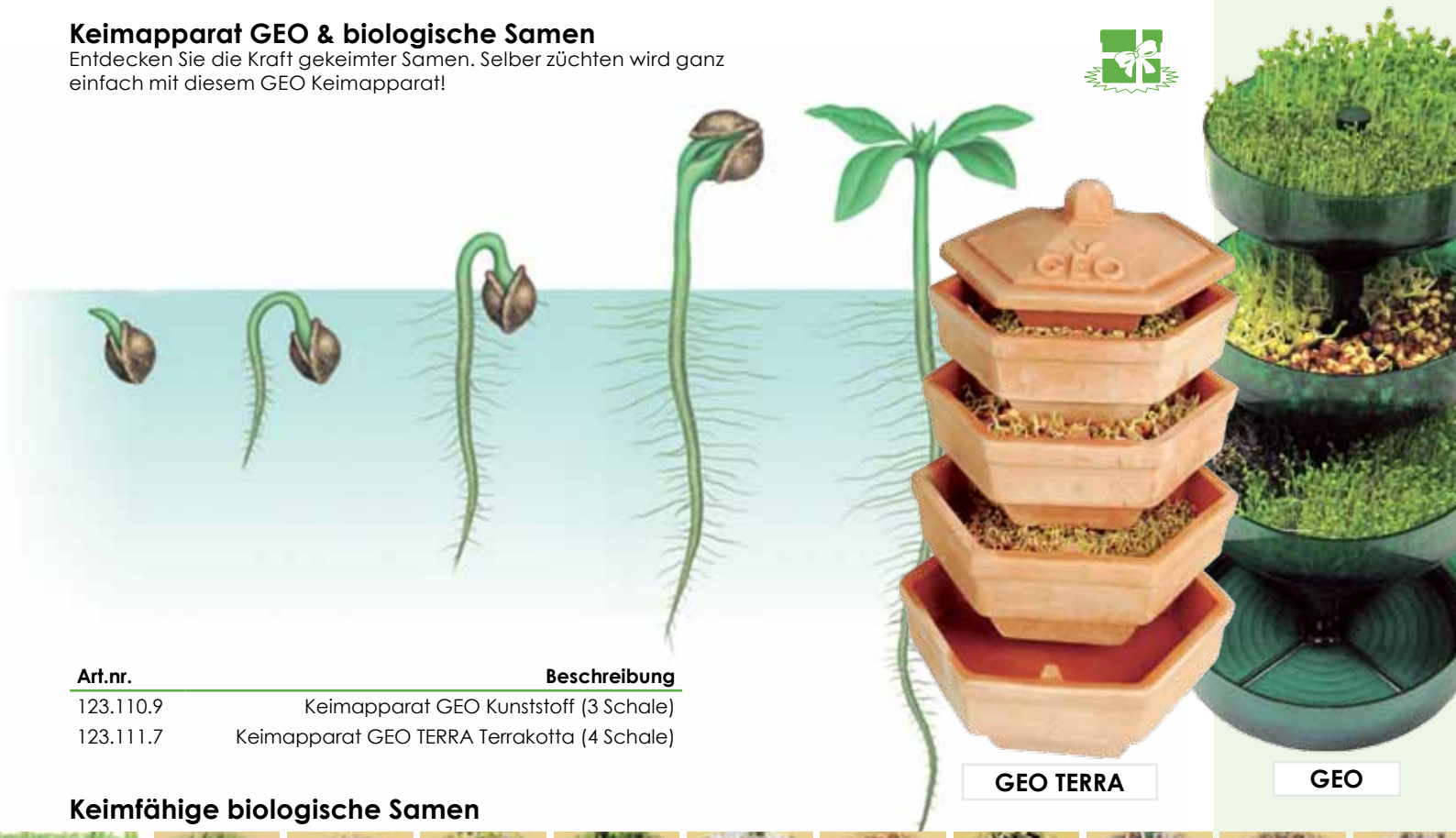
Solide Raspel zur Kopplung an den ARTUS 400-Watt-Motor. Sehr gut geeignet zum Raspeln von trockenem Käse, trockenem Brot, Schokolade… Motor nicht inbegriffen.

Wie kann man Samen keimen?

- Die Samen müssen eine Nacht im Wasser eingeweicht werden.
- Die Samen mit fließendem Wasser spülen und gleichmäßig auf den Schalen des Keimapparates verteilen. Die Bodenschale dient als Wasserauffangbehälter, keine Samen in dieser Schale legen.
- 2 Mal täglich mit einem Glas Wasser bewässern, morgens und abends.
- Der Keimapparat muss bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden und darf nicht in der prallen Sonne stehen.
- Die vollständige Keimung erfolgt je nach Sorte und Temperatur nach 3-5 Tagen.
- Nach der Keimung können die Sprossen für eine Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Keimapparat GEO & biologische Samen

Entdecken Sie die Kraft gekeimter Samen. Selber züchten wird ganz einfach mit diesem GEO Keimapparat!



GEO TERRA

GEO

Art.nr.	Beschreibung
123.110.9	Keimapparat GEO Kunststoff (3 Schale)
123.111.7	Keimapparat GEO TERRA Terrakotta (4 Schale)

Keimfähige biologische Samen

	Art.nr.	Typ	Inhalt
1	123.120.8	Weizen	750 Gramm
2	123.121.6	Broccoli	13 Gramm
3	123.124.0	Senf	50 Gramm
4	123.125.7	Alfalfa	40 Gramm
5	123.126.5	Kresse	35 Gramm
6	123.127.3	Radies	30 Gramm

	Art.nr.	Typ	Inhalt
7	123.129.9	Bockshomklee	35 Gramm
8	123.130.7	Mungbohnen	90 Gramm
9	123.131.5	Leinsamen	80 Gramm
10	123.132.3	Linsen	90 Gramm
11	123.133.1	Rettich	15 Gramm

Keimsack Geo

Dieser praktische Keimsack aus natürlichem dauerhaftem Material bietet die ideale feuchte und dunkle Umgebung für die Keimung. Einfach zu verschnüren und aufzuhängen zum Abtropfen. Aus Flachs und Hanf gemacht. Hält jahrelang!
Maße: 28 cm x 17,5 cm.

123.112.5

Was ist Kombucha?

Kombucha sieht aus wie ein Pilz, ist aber etwas völlig anderes. Der Einfachheit halber spricht man dennoch vom Kombuchapilz. Kombucha ist eine zähe, glatte, schlüpfrige Masse, welche Lamellen bildet. Diese Lamellen bestehen aus einem durchsichtigen, sehr zähen Gewebe mit – vor allem unten – einer Reihe brauner Flecken. Unter dem Mikroskop ist zu erkennen, dass diese Flecken Konzentrationen von Hefezellen sind.
Die glatte weiße Seite des Pilzes ist die Oberseite, von der aus der Pilz wächst. Die raue, bräunliche Seite ist die Unterseite. Der Pilz wächst erst in die Breite, dann in die Höhe. Der Pilz nimmt die Form des Behälters an, in dem er liegt. Ein rundes Gärglas ergibt einen runden Pilz, ein viereckiger Behälter ergibt einen viereckigen Pilz und ein großes Glas ergibt einen großen Pilz. Der Kombuchapilz kann als schöne, durchsichtige, glatte, gelatineartige, runde Scheibe oder als weiße bis graue Masse mit unregelmäßiger Unterseite vorkommen. Manchmal ist er lederartig dick mit vielen Narben. Ein anderes Mal ist er eine konvexe Scheibe mit Blasen darauf oder schleimigen Fäden darunter, was ihm Ähnlichkeit mit einer Qualle verleiht. Tatsächlich ist der Pilz eine variable Gemeinschaft unterschiedlicher Hefesorten und Bakterien, ein Komplex mikroskopisch kleiner Wesen, eine große Fabrik, die diverse nützliche und heilsame Stoffe über allerlei komplexe biochemische Reaktionen produziert.
Als lebendes Wesen und zu einer optimalen Funktion sind für den Pilz externe Faktoren von Bedeutung, wie die Zufuhr von Nährstoffen und Sauerstoff, die Temperatur usw. Die Zusammensetzung ist variabel, je nach Herkunft, Zuchtmethode und Hygiene bzw. richtiger oder falscher Behandlung.
Der Pilz reagiert nicht immer auf dieselbe Weise auf seine Umgebung und kann somit nicht immer gleich aussehen, wie auch zwei Äpfel desselben Baumes nie identisch sind.

Man benötigt:

- **Gärglas**: Der Kombuchapilz sollte wegen seiner Säuren nur kurz mit Metall oder Kunststoff in Berührung kommen. Bei längerer Kontaktdauer kommt es zu unerwünschten chemischen Reaktionen. Es entstehen giftige Metallsalze, welche außerdem mit den Gerbstoffen aus dem Tee reagieren können. Die sicherste und unproblematischste Aufbewahrungsform ist ein Glasbehälter.
- **Sauberes Wasser**: Die Qualität des verwendeten Wassers spielt bei der Kombuchaherstellung eine große Rolle. Weiches, sauberes Trinkwasser ist absolut erforderlich. Es muss frei von Chlor und eventuell Fluor sein (wird in manchen Ländern dem Trinkwasser hinzugefügt). Am besten geeignet ist Leitungswasser in Kombination mit einem enthärtenden Wasserfilter.
- **Tee**: Nur nicht-aromatisierter schwarzer oder grüner Tee ist für die Erzeugung von Kombucha geeignet. Er enthält die essenziellen Nährstoffe, welche Kombucha benötigt.
- **Zucker**: Kombucha benötigt Zucker als Energielieferanten.
- **Wärme**: Die richtige Temperatur ist von entscheidender Bedeutung. Eine zu niedrige Temperatur von unter 18 °C verlangsamt die Gärung. Die optimale Gärungstemperatur beträgt 25 bis 30 °C. Eine perfekte, konstante und ideale Gärungstemperatur ist durch die Anwendung einer Heizplatte erreichbar.
- **Sauerstoff**: Sauerstoff ist unentbehrlich, das Gärglas sollte also nie hermetisch verschlossen werden. Das Glas mit einem feinmaschigen Leinengewebe verschließen, welches mit einem Gummiring präzise abschließend um den Hals des Glases befestigt wird. Es dürfen keine Schmutzteilchen oder Insekten (Essigfliegen) zum Kombuchapilz gelingen.
- **Hygiene**: Vor Beginn gründlich die Hände mit nicht parfümierter Seife waschen. Das Material und die Ausrüstung sauber halten. Immer mit sauberem (kochendem) Wasser spülen. Desinfektionsmittel wie Chlorwasser vermeiden. Arbeitsraum sauber und frei von nicht benötigten Gegenständen halten. Darauf achten, dass keine Blumentöpfe in der näheren Umgebung stehen. Keime aus der Blumenerde können kontaminierend wirken.
- **Ruhe**: Das Wachstum des neuen Pilzes beginnt, wenn eine dünne Haut an der Oberfläche der Flüssigkeit sichtbar wird. Diese verläuft vom Mutterschwamm abwärts. Wenn man die Oberfläche der Flüssigkeit ständiger Vibration aussetzt, kann sich diese Haut nicht bilden. Später, wenn der Pilz dicker geworden ist, kann eine Berührung ein Absinken auf den Boden des Glases verursachen. Der abgesunkene Pilz muss dann einen völlig neuen Pilz bilden, was wieder viele Zeit beansprucht und die Bildung einer homogenen Schicht an der Oberseite verhindert.

Der Tee-Pilz KOMBUCHA oder KARGASOK

sorgt schon einige Zeit für Furore in Europa. Viele wohltätige Eigenschaften werden diesem Schwamm zugeschrieben. Brouwland hat eine große Auswahl an Produkten, mit denen Sie diesen Schwamm züchten und nachher das Kombucha-Getränk zubereiten können.

pH-Streifen

Für die pH-Kontrolle von Saft, Wein, Bier, Kombucha. Packung mit 20 Streifen mit eingebauter Farbenskala! Ablesung pro 0,2/0,3 pH.

013.073.2

Flüssigkristall-Thermometer, 0-32 °C

Selbstklebendes Flüssigkristall-Thermometer. Breite Skala: 0-32 °C.

013.165.6

Kombucha startpaket

Kombucha erlebt als Gesundheitsgetränk einen starken Vormarsch. Viele Menschen erleben dadurch heilende Wirkungen. Wenn auch Sie mit der Zucht dieses Pilzes und Getränks beginnen möchten, können Sie mit diesem Startpaket schnell und einfach anfangen. Es enthält alle Materialien und Zutaten, welche dazu notwendig sind, außer dem Kombuchapilz selbst und dem Buch. Enthält: Flasche 5 l mit breiter Öffnung + Nesseltuch, Trichter 15 cm + Sieb, Glukose, Kombuchatee, spezielle pH-Papierchen zur Messung des Säuregrades Ihres Getränks, Thermometer zur Messung der Temperatur Ihres Getränks.

Art.nr.	Beschreibung
124.205.6	OHNE Buch
124.206.4	MIT niederländische Buch

Kombuchatee

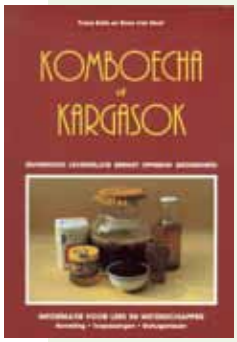
Spezieller schwarzer Tee mit einem hohen Stickstoffgehalt. Unentbehrlich für ein gutes Resultat.

Art.nr.	Inhalt
150.833.1	100 g
150.833.2	250 g
150.833.3	1 kg

„Komboecha of Kargasok“

Frans Balis en Roos Van Hoof
Bezleuchtet alle Aspekte dieses Pilzes deutlich aber fundiert. Mit Grafiken, Hintergrundinformationen, Fotos, Zeugnissen, dem unentbehrlichen Rezept usw. 144 Seiten. In niederländischer Sprache.

132.110.8 - Komboecha of Kargasok



Heizplatte

Um Glasballons darauf zu stellen. Die Platten erhöhen die Temperatur um ± 6 °C und sind dazu geeignet, im Winter den Wein in einer guten Gärungstemperatur zu halten. 220 V. Auch gut geeignet für die Kombucha-Zubereitung.

Art.nr.	Abmessungen	Leistung	Geeignet für
016.015.0	15 x 15 cm	10 Watt	1 x 5 l Flasche
016.016.8	16 x 34 cm	20 Watt	2 x 5 l Flaschen
016.017.6	28 x 28 cm	25 Watt	1 x 20 l Flasche

Gärungs-/ Korbflaschen breite Öffnung

Flaschen mit einer breiten Öffnung sind auch für Mostgärung, für Kombucha-Zubereitung, als großer Rumtopf oder als Minigarten für Blumenliebhaber geeignet.

Inhalt	Korbflasche mit breite Öffnung	Gärungsflasche mit breite Öffnung ohne Korb
5 l	017.105.8	017.405.2
10 l	017.110.8	017.410.2
15 l	017.115.7	017.415.1
20 l	017.120.7	017.420.1
25 l	017.125.6	017.425.0
017.160.3	Deckel für Flaschen mit breiter Öffnung	

Blumentee

Blooming Tea oder Blumentee ist ein handgeflochtenes Teeprodukt, das aus grünen oder schwarzen Teeblättern hergestellt wird. Diese werden kugelförmig getrocknet. Im Inneren befindet sich eine Blüte, die bei der Zubereitung des Tees aufblüht. Neben den grünen oder schwarzen Teeblättern enthält die Zubereitung genießbare Blüten wie Jasmin, Kugelamarant, Nelke, Chrysantheme, Ringelblume und indische Trompetenblume. 100 % natürlich und ohne künstliche Zusätze! Bei der Zubereitung des Tees öffnet sich das Bällchen im Wasser zu einer prächtigen Blüte, die sich aus einem Bett ganzer Teeblätter erhebt. Die Kombination aus feinsten Zutaten und der Geduld bei der Zubereitung dieses handgeflochtenen Teeprodukts macht diese Form des Teetrinkens zu einer außergewöhnlichen Erfahrung. Erweitern Sie Ihren Teegenuss mit dieser Teekunst aus China. Sehr romantisch und geschmackvoll, auch bestens als Geschenk geeignet!

Anwendung: Bällchen in eine gläserne Teekanne legen, mit 80-85 °C heißem Wasser übergießen und nach Geschmack 5-15 Minuten ziehen lassen. Kann eventuell noch ein zweites Mal aufgegossen werden.

Kennenlernpaket

Eine Mischung aus 5 verschiedenen Blumentees mit jeweils einem Bällchen pro Sorte. 4 grüne Tees und ein schwarzer Tee.

125.800.9

Teekannen aus Glas

Elegante gläserne Teekannen mit Filter, speziell ausgewählt für die Teezubereitung mit unseren Herborifarm®-Teeblumen.

Herborifarm®

Teebeutel

Leere Teebeutel zum Selberfüllen. Machen Sie Ihre eigenen Gewürzbeutel. Kein Ausspülen der Tee-Eier mehr ... Mit Faltboden für größeres Fassungsvermögen und Überhanglasche versiegelbar. In 4 Größen erhältlich.

Art.nr.	Beschreibung
125.910.0	T-SAC Nr. 1
125.911.8	T-SAC Nr. 2
125.912.6	T-SAC Nr. 3
125.913.4	T-SAC Nr. 4

Art.nr.	Typ	Inhalt
125.820.7	MANON	0,36 Liter
125.817.1	MATA	0,45 Liter
125.819.9	MANON	0,50 Liter

Tee-Ei Gaze Edelstahl

Tee-Ei aus Gaze. Edelstahl. Mit Kettchen.

125.935.7

Kräuter

Unsere Abteilung HERBORIFARM® liefert mehr als 100 Kräuter, Aromastoffe und Gewürze. Nachfolgend finden Sie eine kurze Liste der häufigsten verwendeten Kräuter. Eine vollständige Liste ist auf Anfrage erhältlich. Ersetzen Sie das „x“ hinter der Nummer durch „1” für die Verpackung von 100 g; durch „2” für die Verpackung von 250 g; durch „3” für die Verpackung von 1 kg. A.G. = äußerlich zu verwenden.

Herborifarm®

Art.nr.	Beschreibung
150.032.x	Anis Frucht
150.585.x	Arznei-Baldrian Wurzel geschn.
150.138.x	Asant Pulver
150.165.x	Bockshornklee Frucht
150.080.x	Brennnesseln Blatt
150.145.x	Echinacea Purpurea
150.277.x	Echte Kamille Blume
150.569.x	Echte Thymiane Kraut
150.395.x	Echtes Mädesüß geschn.
150.159.x	Ehrenpreiskraut geschn.
150.772.x	Eucalyptus Blatt geschn.
150.592.x	Fenchel Frucht
150.605.x	Frauenmantelkraut geschn.
150.142.x	Gemeine Schafgarbe Kraut geschn.
150.265.x	Gemeine Wacholder
150.439.x	Gewöhnlicher Löwenzahn geschn.
150.441.x	Gewöhnl. Löwenzahn Wurzel geschn.
150.327.x	Gewürznelke ganz
150.771.x	Ginko Biloba Blatt
150.198.x	Goldruten Kraut
150.993.x	Hagebutte geschn. ohne Samen
150.603.x	Holunder Blume
150.249.x	irische Moos geschn.
150.538.x	Johanniskraut
150.273.x	Kalmus Wurzel geschn.
150.285.x	Kardamom Frucht
150.125.x	Kiefer Knospe geschn.
150.324.x	Koriander Frucht
150.320.x	Kreuzkümmel Frucht

Art.nr.	Beschreibung
150.288.x	Kümmel Frucht
150.487.x	Kürbisse Kerne geschält
150.649.x	Lakritze Stock Bündel
150.647.x	Lakritze Wurzel geschn.
150.347.x	Lavendel Blume
150.356.x	Linden Blume geschn.
150.375.x	Mariendistel Kraut geschn.
150.434.x	Orangenschale süß geschn.
150.448.x	Passionsblumen Kraut geschn.
150.920.x	Pfefferminze Blatt geschn.
150.192.x	Ringelblume Blumeblatt
150.191.x	Ringelblume Blume
150.509.x	Rosmarin Blatt geschn.
150.001.x	Salbei Blatt
150.399.x	Senf Samen gelb
150.807.x	Senna Blatt ganz
150.532.x	Senna Schote ganz
150.654.x	Sonnenblume Kern geschält
150.678.x	Spekulatiuskraut
150.619.x	Spitzwegerich Blatt
150.557.x	Steranis Frucht ganz A.G.
150.568.x	Tee Grün
150.833.x	Tee Kombucha
150.141.x	Teufelskralle Wurzel geschn.
150.388.x	Weißdorne Kraut
150.373.x	Weiße Mistel
150.870.x	Zimtbaum casia vera
150.218.x	Zirnkraut
150.105.x	Zitronenmelisse Blatt

„Kruiden kweken & gebruiken“

Jessica Houdret

Alles über die Herkunft, die Geschichte und den Anbau von Kräutern, sowie die Anwendungsmöglichkeiten in Ernährung und Arzneimittel. Mit ausführlicher Sortenbeschreibung und einem Vorbild für einen Kräutergarten. Viele Farbfotos. 256 Seiten. Niederländisch.

132.108.2 - Kruiden kweken & gebruiken

Verschenken Sie doch einmal ...

Geburtstage, Weihnachten, Neujahr oder einfach nur so: Brouwland hält für jede Gelegenheit eine schöne Auswahl an Geschenken für Sie bereit. Für jeden Geschmack und alle Interessen ist etwas dabei: Wein, Bier brauen, Küchengeräte wie Dörrapparate, Obstmühlen, Bücher, Gemüse züchten und zubereiten, selbst Nudeln und Käse herstellen, ... Sie haben die Wahl.

Eines der in jedem Geschäft am häufigsten verkauften Geschenke sind Geschenkgutscheine. Auch bei Brouwland sind verschiedene Geschenkgutscheine erhältlich. Sie können einen Geschenkgutschein für einen festen Betrag wählen oder zum Beispiel den Preis eines bestimmten Braukessels, den Sie verschenken möchten, eintragen lassen.
Oder wählen Sie das Topgeschenk von Brouwland und verschenken Sie einmal einen Braukurs!

Beim Durchblättern des Katalogs finden Sie verschiedene Geschenktipps; dennoch möchten wir Sie an dieser Stelle noch kurz auf einige besondere Produkte aufmerksam machen:

Geschenke v

Soyferm Sojamilch Maschine
Sehr preisgünstig! Mit diesem vollautomatischen Gerät können Sie Soja-, Mandel-, Hafer- oder Reismilch selbst herstellen.

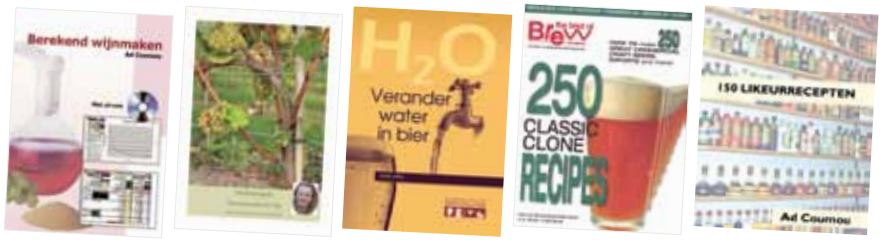
Tomatenmühle ECO
Erleichtern Sie sich das Leben mit dieser handbetriebenen Mühle für Tomaten und Beeren. Mit Sieb aus Edelstahl.

Natursaft® Dampfextraktor
Haltbare und gesunde Säfte selbst herstellen. Ohne Zugabe von Konservierungsmitteln! Multifunktional: Auch als Koch-, Dampf- oder Brattopf verwendbar.

Dörrapparat Stöckli
Machen Sie Obst, Gemüse und Kräuter auf die natürlichste Art haltbar: Durch Trocknen.
Erhältlich in Edelstahl oder Plastik (Plastikmodell auch mit Zeitschalter).
Verfügbare Zubehörteile: Zusätzliche Siebe, Silikonmatte für besonders saftige Früchte.

Obstmühle Edelstahl
Handbetriebenes Modell mit Tischklemme. Für weiches Obst, Gemüse, Kräuter und Weizengras. Ideal zur Zubereitung von Gelee, Säften und Saucen.

Kirschentkerner mit Tischklemme
Preisgünstig und sehr praktisch.



Bücher
Unsere Bibliothek umfasst einen Schatz an Informationen für alle, die sich hobbymäßig oder gewerblich mit der Herstellung von Wein, Bier, Likör, Käse, eingesäuerten Produkten usw. beschäftigen. Zu jedem Thema gibt es etwas zu lesen.

Geschenkgutscheine
Wählen Sie einen Gutschein mit Betrag oder verschenken Sie einmal einen Braukurs! Alle Informationen zu den Workshops finden Sie auf unserer Website unter Brouwland Academy.

Sommelier DOUBLE ACTION
Öffnet Weinflaschen mühelos und ohne Korkenbruch.

Pastaset MULTIPAST
Alles, was Sie für die Herstellung eigener Pasta benötigen in einem Paket. Beinhaltet die Basismaschine ATLAS 150 und 7 Zubehörteile für Pasta.

on Brouwland

Joghurtautomat Yoferm
Praktischer Joghurtzubereiter, der Ihren Joghurt nach der Zubereitung automatisch kühlt. Mit einem kostenlosen Lactoferm®-Joghurtferment zur Zubereitung von einem Liter Joghurt. Becher auch einzeln erhältlich.

Bier- & Malzpakete
Die Bierdosen enthalten Bierkonzentrate. Zum Bier brauen müssen Sie nur noch Wasser und Zucker hinzugeben. Mit dem Deluxe-Startpaket verwendbar.
Die Malzpakete beinhalten alle Zutaten (Malz, Hopfen, Hefe, Kräuter), die Sie zum Bier brauen benötigen. Mit den Superior-Paketen verwendbar.

Degustationsgläser
Das echte Degustationsglas. Für den echten Weinkenner und -prüfer. Im Sechserpack.

Schenktülle Vinion
Einzigartige belgische Erfindung, gesehen bei „De Bedenkers". Dieser patentierte Ausgießer mit integriertem Magneten verbessert den Geschmack von jungen wie auch leicht versäuerten Weinen.

Rumtöpfe
Erhältlich mit 3,5 und 5 Liter Fassungsvermögen. Mit verschiedenen Motiven.

Anfängerpakete
Brouwland hat für Anfänger und Fortgeschrittene Pakete zusammengestellt, mit denen Sie die ersten Schritte in die „Do-it-yourself"-Welt setzen können: Einstiegspaket Wein, Anfängerpaket Deluxe Bier, Anfängerpaket Superior Bier, Anfängerpaket Käse, und Anfängerpaket Kombucha.

Farbecodes

Wein 1-111

Bier 113-162

Likör 163-170

Käse - Joghurt - Butter 171-181

Küche - einmachen 183-199

Produktindex

Abfüllgeräte	78-83
Abtropfständer	96
Alambiks	166
Alkoholmessung	39
Aluminium Kapseln	104, 105
Anfängerpaket Basic	137
Anfängerpaket Deluxe	137
Anfängerpaket Käse	172
Apfel-Milchsäuregärung	11
Aromatische Kräuter für Bier	133
Äthylalkohol	168
Bag in Box	72
Bandpressen	53
Bentotest®	41
Bierflaschen	73, 156
Bierhefe Brewferm®	114
Bierhefe Fermentis	115
Bierhefe Maurivin™	114
Bierhefe Wyeast	116-119
Bierkorken	32,34
Bierpakete Brewferm®	135-136
Bierzapfhahn	155
Bifidus Kultur	175
Biologische Samen	195
Blumentee	198
Brauanlage B-tech	150-151
Braukessel	146-151
Braumeister Braukessel	147-148
Bücher Bier	160-162
Bücher Likör	170
Bücher Milchverwertung	181
Bücher Wein	108-111
Butterfässer	174
Ciderpaket	99
Dampfentsafter	58
Dampfzeuger	97
Destillieren	46-47, 166-167
Destillierkessel	167
Dichtemessung	36
Dörrgerät	188-189
Drahtkörbe	34
Edelstahlfässer	67-71
Edelstahlfässer Speidel	70-71
Einkochgläser	190-191
Einsäuern von Gemüse	184
Entrahmer	174
Entsäurungsmittel	14
Enzyme	15-16
Essigfässer	185
Etikettenleim	106
Etikettiergerät	106-107
Farbstoffe für Lebensmittel	168
Filter	87-89
Flaschenhalskühler	102
Flaschenöffner	94
Flaschenspüler	95-97
Gärspunde	30
Gärungsflaschen	65
Gegendrückfüller	80-81, 156
Geschenke	200-201
Geschmack- und Farbkorrigierende Produkte	24-27
Gummistopfen	31
Heber	75-76
Hefenährsalz	12
Heizplatte	62
Holzfässer	66
Hopfenpellets	130-131
Hoprocket™	145
Hydraulische Presse	50-52
Industrielles Dörrgerät	189
Joghurt Kultur	175
Joghurt-Automat	175
Kandiszucker	133
Kapselgerät	104
Käse - und Butterkräuter	178
Käse Kultur	175
Käsedeckschicht	179
Käseformen	173
Käsepresse	172
Käseschimmel Kulturen	178
Kefir Kultur	175
Keimapparat	195
Kirschenentkerner	59
Kombucha	196-197
Konische Korken	35
Korbflaschen	65
Kräuter Herborifarm®	169, 199
Kronenkorken	35
Kronenverkorker	92
Küchengeräte	192-194
Kühlgruppe	103
Kunststoffeimer	63
Kunststofffässer	63
Labferment	178
Laboruntersuchung	44-45
Likörextrakte Alcoferm®	164
Likörextrakte Lick	165
Likörkräuter	169

Symbole

Sonderzustellung

Fragile

Geschenkidee

Malze Brewferm®	**121-127**
Malze Weyermann®	**121-127**
Malzextrakte	**129**
Malzextraktpakete	**129**
Malzmühlen	**128**
Malzpakete Brewferm®	**138-139**
Malzpakete Weyermann®	**138**
Marmeladenkessel	**192**
Materialreinigung	**18-19**
Messbecher	**44, 64**
Messgeräte für Bier	**36-43, 157-159**
Messgeräte für Milchverwertung	**179-180**
Mini Druckfässer	**153**
Mostkübel	**51, 64**
Obstmühlen	**54-55**
Obstpressen	**49-53**
Obstschäler	**60**
Obstschneider	**60-61**
Pasteurisiergeräte	**56-57, 174**
Pflaumenentkerner	**59**
pH-Messung	**38**
Pilferproofkapseln	**33**
Pilferproofmaschine	**93**
Professionelle Braukessel	**149-151**
Pumpen	**84-85**
Reinigungs- und Stabilisierungsmittel	**19**
Reinigungsbürsten	**19, 95**
Rohhopfen	**130-131**
Rotierender Flaschenfüller	**82-83**
Rührspatel	**64**
Rumtopf	**168**
Saftflaschen	**73**
Saftmobil	**57**
Saftzentrifuge	**61**
Säure	**13**
Säuremessung	**37**
Schläuche	**76**
Schlauchzubehör	**77**
Schönungsmittel	**21-23**
Schraubverschlüsse	**33**
Sektflaschen	**73**
Sektkorken	**34,35**
Silikonstopfen	**31**
Soda Kegs	**154**
Sojamilch-Maschine	**177**
Startpaket Superior	**140-141**
Startpaket Wein	**99**
Teekannen	**198**
Teigmaschine	**186-187**
Thermokapseln	**104**
Thermometer	**43, 159, 179**
Tomatenmühle	**62, 193-194**
Traubenentstieler	**56**
Traubenkonzentrate	**99**
Traubenmühlen	**55**
Verkorker	**90-91**
Waagen	**42**
Weinflaschen	**73**
Weinhefe Bioferm	**6**
Weinhefe Maurivin™	**8-9**
Weinhefe Oenoferm	**7**
Weinhefe Wyeast	**10**
Weinkeller- und Barzubehör	**102-103**
Weinkorken	**32**
Weinlagerung	**100-101**
Weinregal	**101**
Würzebelüfter	**143**
Würzekühler	**142-143**
Zapfhahn	**67, 155**
Zierflaschen	**74**
Zucker	**28-29**
Zusatzstoffe für Bier	**17, 132-134**
Zusatzstoffe für Saft	**17**
Zusatzstoffe für Wein	**17**

Brouwland bvba • Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
info@brouwland.com • **www.brouwland.com**

Modelländerungen und Druckfehler vorbehalten. Obwohl die Zusammenstellung dieses Kataloges mit größtmöglicher Sorgfalt erfolgt ist, kann Brouwland keine Haftung für die Folgen eventueller Druckfehler, fehlerhafter Abbildungen, Unvollständigkeiten und späteren Änderungen in der Gesetzgebung übernehmen. Die spezifischen Daten der beschriebenen Produkte können ohne vorherige Ankündigung zu jeder Zeit geändert werden. Alle in diesem Katalog genannten Handelsmarken sind gesetzlich geschützte Warenzeichen und Eigentum der betreffenden Unternehmen.

Algemene verkoopsvoorwaarden

Al onze leveringen zijn steeds onderworpen aan onze algemene verkoopsvoorwaarden. Op al onze handelingen is slechts de Belgische wet van toepassing. Door te bestellen verklaart de koper zich ontegensprekelijk akkoord met deze voorwaarden. Deze voorwaarden primeren altijd op de mogelijke aankoopvoorwaarden van de klant. Prijzen vermeld in onze prijslijsten zijn slechts geldig op de datum van uitgifte en kunnen ten allen tijde zonder voorafgaandelijk bericht veranderen. Iedere verzending gebeurt steeds op risico en kosten van de koper tenzij uitdrukkelijk en schriftelijk anders vermeld. De koper geeft BROUWLAND de toestemming om op te treden als tussenpersoon tussen de koper en de respectievelijke vervoersmaatschappijen (post, pakketdienst, …). Bij beschadigde levering moet de klant altijd voorbehoud maken op het transportdocument. Eventuele klachten betreffende leveringen zijn enkel geldig indien schriftelijk binnen 48 uren na levering gemeld. De verantwoordelijkheid van de verkoper is in ieder geval beperkt tot de vervanging van de beschadigde goederen of de creditering van de prijs van de goederen. Levertijden vermeld op onze offertes en orderbevestigingen zijn richtinggevend. Eventuele vertragingen kunnen geen aanleiding geven tot gedeeltelijke of gehele annulering van de order noch tot enige schadeloosstelling. Klachten met betrekking tot facturatie zijn enkel geldig indien schriftelijk gemeld binnen de 48 uur na facturatie. Betaling van de goederen geschiedt netto contant, zonder aftrek van enige korting, bij aflevering, tenzij anders vermeld. Bij niet-betaling binnen de gestelde termijn zal automatisch en zonder ingebrekestelling een verwijlintrest, gelijk aan de wettelijke commerciële intrest verhoogd met 4 %, verschuldigd zijn op het totaal van alle openstaande facturen en dit tot volledige betaling. Bovendien zal bij niet-betaling een schadevergoeding verschuldigd van 10% van het totale bedrag van alle openstaande facturen, met een minimum van € 60 per factuur, en dit in toepassing van artikel 1226 van het Burgerlijk wetboek. Alle goederen blijven eigendom van de verkoper tot volledige betaling der facturen. Zij kunnen bij wanbetaling ten allen tijde teruggehaald worden. Garantieherstellingen en/of vervangingen bij verborgen gebreken en fabricagefouten gebeuren altijd af fabriek Beverlo. Bij herstellingen ter plaatse zullen verplaatsings- en/of transportkosten aangerekend worden. In geval van betwisting zijn alleen de rechtbanken van rechtsgebied Hasselt bevoegd en zal de Belgische wetgeving van toepassing zijn.

General sales conditions

All our deliveries are always subject to our general conditions of sale. Only Belgian law is applicable to all our activities. By placing an order the buyer declares to be irrefutably in agreement with these conditions. These conditions always prevail over any purchasing conditions of the client. Prices mentioned on our price lists only apply on the date they were issued and can be changed at any time without notice. Any sending of goods takes place at the risk and expense of the buyer unless otherwise stipulated in writing. The buyer grants BROUWLAND permission to act as intermediary between the buyer and the transport company (postal services, parcel delivery services, etc.). If a delivery is damaged, the client must always mention this on the transport document. Any complaints concerning deliveries are only valid if reported in writing within 48 hours of delivery. The responsibility of the seller is in any case limited to the replacement of damaged goods or the crediting of the price of the goods. Delivery periods on our quotations and order confirmations are only indicative. Delays in deliveries cannot result in the whole or partial cancellation of an order nor any damage compensation. Complaints concerning invoices are only valid if reported in writing within 48 hours of invoicing. Payments for goods take place net in cash, without the deduction of any discount, and on delivery unless stipulated otherwise. In the event of non-payment within the payment period, late payment interest becomes payable equal to the commercial interest rate increased by 4% of the sum of all outstanding invoices up until the time of full payment, and this automatically and without notification being required. Furthermore, in the event of non-payment damage compensation will become payable of 10% of the total sum of all outstanding invoices with a minimum of €60 per invoice, this with the application of article 1226 of the Belgian Civil Code. All goods remain the property of the seller up to the time of full payment of all invoices. Goods may be recovered in the event of non-payment. Repairs and/or replacements under the guarantee in the case of hidden defects or manufacturing faults always take place ex-works in Beverlo. If repairs are carried out at the buyer, travelling and/or transportation costs will be charged. In the case of any disputes, only the lawcourts of the legal district of Hasselt are competent, and only Belgian law will be applicable.

Conditions générales de vente

Toutes nos livraisons sont toujours soumises à nos conditions générales de vente. Seul le droit belge est applicable à toutes nos activités. Par le biais de la commande, l'acheteur marque son accord complet sur les présentes conditions générales. Ces conditions générales de vente priment toujours sur les éventuelles conditions d'achat de l'acheteur. Les prix indiqués dans nos tarifs ne sont valables qu'à la date d'émission et peuvent de tout temps être modifiés sans notification préalable. Toute expédition s'effectue toujours aux risques et aux frais de l'acheteur, à moins qu'il n'en soit expressément stipulé autrement par écrit. L'acheteur donne à BROUWLAND l'autorisation d'agir en qualité d'intermédiaire entre l'acheteur et les sociétés de transport respectives (La Poste, un service des colis postaux, etc.). En de livraison de marchandises détériorées, le client doit toujours formuler des réserves sur le document de transport. Toutes les éventuelles plaintes relatives aux livraisons ne sont valables que si elles sont communiquées par écrit dans les 48 heures de la livraison. La responsabilité du vendeur est en toute hypothèse limitée au remplacement des marchandises détériorées ou à l'inscription au crédit du prix des marchandises. Les délais de livraison indiqués sur nos offres et nos confirmations de commande ne sont donnés qu'à titre indicatif. Les éventuels retards ne peuvent entraîner ni une annulation totale ou partielle de la commande, ni des dommages et intérêts. Les plaintes relatives à la facturation ne sont valables qu'à la condition d'être notifiées par écrit dans les 48 heures de la facturation. Le paiement des marchandises s'effectue net au comptant lors de la livraison, sans déduction de la moindre remise, à moins qu'il n'en soit indiqué autrement. En cas de non-paiement dans le délai stipulé, un intérêt moratoire égal à l'intérêt commercial légal, majoré de 4 %, sera automatiquement et sans mise en demeure dû sur le total de toutes les factures en suspens et ce, jusqu'à leur paiement complet. En outre, en cas de non-paiement, des dommages et intérêts s'élevant à 10 % du montant total de toutes les factures en suspens, avec un minimum de € 60 par facture, seront exigibles et ce, en application de l'article 1226 du Code Civil. Toutes les marchandises demeurent la propriété du vendeur jusqu'au paiement intégral des factures. Elles peuvent être de tout temps récupérées en cas de défaut de paiement. Les réparations sous garantie et/ou les remplacements en cas de vices cachés et de vices de fabrication s'effectuent toujours départ usine Beverlo. En cas de réparations sur place, les frais de transport et/ou de déplacement seront comptabilisés. En cas de litige, seuls les tribunaux du ressort de Hasselt seront compétents et le droit belge trouvera à s'appliquer.

Allgemeine Verkaufsbedingungen

Alle unsere Lieferungen unterliegen immer unseren allgemeinen Verkaufsbedingungen. Auf all unsere Handlungen ist nur das belgische Gesetz anwendbar. Durch Aufgabe seiner Bestellung erklärt sich der Käufer unwiderruflich mit diesen Bedingungen einverstanden. Diese Bedingungen haben immer Vorrang vor den eventuellen Ankaufsbedingungen des Kunden. In unseren Preislisten angegebene Preise sind nur am Ausgabedatum gültig und können jederzeit ohne vorhergehende Mitteilung geändert werden. Jeder Versand erfolgt stets auf Risiko und Kosten des Käufers, es sei denn, dass ausdrücklich und schriftlich etwas Anderslautendes vereinbart wurde. Der Käufer erlaubt BROUWLAND als Vermittler zwischen dem Käufer und der jeweiligen Transportgesellschaft (Post, Paketservice usw.) aufzutreten. Bei beschädigter Lieferung muss der Kunde immer auf dem Transportdokument Angabe machen. Eventuelle Reklamationen zu Lieferungen sind nur gültig, wenn sie innerhalb von 48 Stunden nach Lieferung schriftlich mitgeteilt werden. Die Haftung des Verkäufers ist in jedem Fall auf den Tausch der beschädigten Waren oder die Gutschrift des Preises der Waren beschränkt. In unseren Angeboten und Auftragsbestätigungen angegebene Lieferzeiten sind richtungsweisend. Eventuelle Verzögerungen geben weder Anlass zu teilweiser oder vollständiger Annullierung der Bestellung noch zu irgendeinem Schadenersatz. Eventuelle Reklamationen zur Rechnungslegung sind nur gültig, wenn sie innerhalb von 48 Stunden nach Rechnungslegung schriftlich mitgeteilt werden. Bezahlung der Waren erfolgt netto und bar, bei Lieferung und ohne Abzug irgendwelcher Preisnachlässe, außer wenn etwas Anderslautendes vereinbart wurde. Bei Nichtbezahlung innerhalb der vereinbarten Frist werden automatisch und ohne Inverzugsetzung Verzugszinsen in Höhe der gesetzlichen kommerziellen Zinsen zuzüglich 4% auf den Gesamtbetrag aller offenstehenden Rechnungen fällig und zwar bis zur vollständigen Bezahlung. Darüber hinaus wird bei Nichtbezahlung einen Schadenersatz von 10 % des Gesamtbetrags aller offenstehenden Rechnungen - mindestens jedoch 60 € pro Rechnung – fällig und zwar unter Anwendung von Artikel 1226 des Bürgerlichen Gesetzbuchs. Alle Waren bleiben bis zur vollständigen Bezahlung der Rechnungen Eigentum des Verkäufers. Sie können bei Nichtzahlung jederzeit zurückgeholt werden. Garantiereparaturen und/oder -auswechslungen bei verborgenen Mängeln und Herstellungsfehlern erfolgen immer ab Fabrik Beverlo. Bei Reparaturen vor Ort werden Reise- und/oder Transportkosten berechnet. Im Fall von Streitigkeiten sind nur die Gerichte des Rechtsgebiets Hasselt zuständig und ist das belgische Recht anwendbar.

NOTITIES • NOTATIONS • NOTIZEN • NOTES

NOTITIES • NOTATIONS • NOTIZEN • NOTES

NOTITIES • NOTATIONS • NOTIZEN • NOTES

Brewferm® im Fokus
neues Konzept

Wahrscheinlich haben Sie auf unserer Website und im Katalog schon bemerkt, dass wir unseren Brewferm®-Produkten ein komplett neues Design verpasst haben. Die Verpackungen hatten dringend eine Auffrischung nötig! Alles hat zwar nun einen neuen Look & Feel, aber die Zutaten und Materialien, die man zum zünftigen Bierbrauen braucht, sind natürlich unverändert geblieben!

Startpakete Basic & Deluxe
Die Startpakete Basic & Deluxe können mit den Brewferm®-Bierpaketen kombiniert werden.

Startpakete Superior Elektrisch, Gas & Base
Zur Verwendung mit den Brewferm®-Malzpaketen.

Malzpakete
Ideal zur Verwendung mit den Superior Startpaketen geeignet.

PRÉARIS QUADRUPEL • MOUTEN KOP • BLONDIE • RED SPECIAL • BLACK GOLD • MONNIKSKAP • LUXE PILS • BEAVER-ALE • MR. WHITE BEVERIUS • GOLDEN BEVERIUS • GABRIEL • MC BEAVER SCOTCH ALE IRISH TAPDANCER • KÖLNER • ALT • BAVARIENFEST • WEIZEN • WEIZEN DOPPELBOCK • BROWN PORTER • INDIANA ALE • BEAVER BOCK • KONINGSBOK • BARLEY WINE.

Unsere Marken:

Mit Vinoferm® erhalten Sie das gesamte Zubehör, das Sie benötigen, um Ihren eigenen Wein herzustellen: Weinhefen, Hefenährsalze, Säuren und Entsäuerungsmittel, Enzyme, Klärhilfsmittel, Eichenchips, Messinstrumente, Fruchtpressen, Weinheber, Weinfilter.

Brewferm®: Alles, was Sie zum Selbstbrauen von Bier benötigen: Bierhefen, Malze und Flocken, Hopfen, Enzyme und Klärhilfsmittel, Geschmacksverstärker, Zucker, Bierkits und Malzpakete, Braukessel, Würzekühler, Messinstrumente.

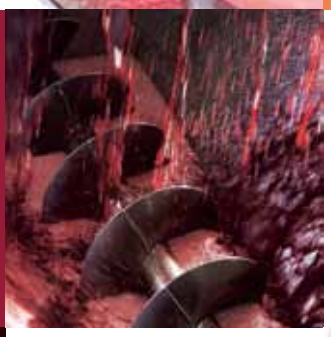
Natursaft® steht für Obst- und Gemüseverarbeitung: Dampfentsafter, Rumtöpfe, Apfelschneider, Glasöffner.

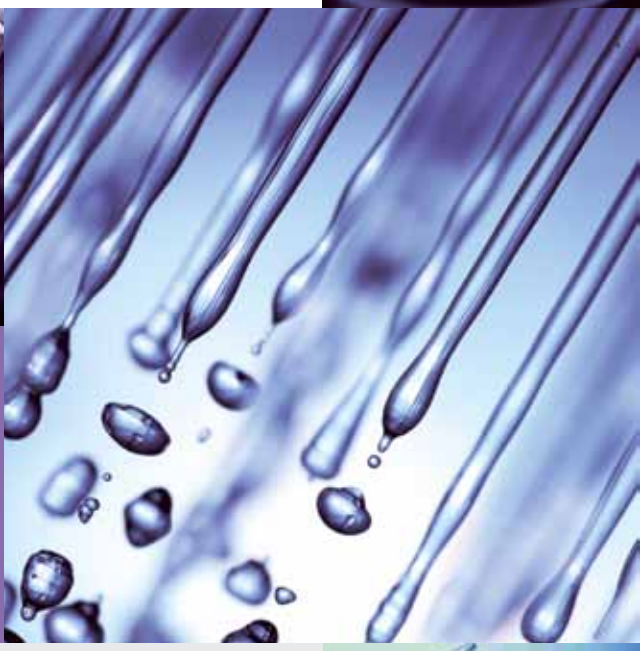
Alcoferm®: Nie war es so einfach, Ihren eigenen Likör herzustellen: natürliche Likörextrakte, Alembiks, Destillierkolben.

Kräuter für die Wein-, Bier-, Likör- und Käseherstellung. Oder gießen Sie sich eine leckere Tasse Tee mit Herborifarm®-Kräutern auf.

Stellen Sie mit unseren Lactoferm®-Produkten Ihren eigenen köstlichen Käse her: Käsepressen, Sojamilchmaschinen, Joghurtmaschinen, Fermente: Joghurt, Käse, Kefir und Bifidus, Lab, Kräuter, natürliche Farbstoffe, Käseschimmelkulturen.

Brouwland bvba
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
info@brouwland.com • **www.brouwland.com**





IHRE DISTRIBUENT